

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Ганьков

17.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба тушеная с овощами", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе минтая замороженное (блочное)	119,9	108	133,32	120	93,3	84	93,3	84
или минтай тушка на кости ПБГ	145,94	108	162,16	120	113,5	84	113,5	84
или филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	127,04	108	141,16	120	98,8	84	98,8	84
или филе горбуши п/ф порционный	108	108	120	120	84	84	84	84
или филе трески п/ф порционный	108	108	120	120	84	84	84	84
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	144	108	160	120	112	84	112	84
Соль поваренная йодированная	0,45	0,45	0,5	0,5	0,3	0,3	0,3	0,3
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5	3	3	3	3
Масса полуфабриката:		112,5		125		87		87
Масло подсолнечное рафинированное	1,44	1,44	2	2	1,1	1,1	1,1	1,1
Масса тушеной рыбы:		90		100		70		70
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	18	18	30	30	12	12	18	18
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	18	18	6,6	6,6	10	10
Томатная паста 23-25%сухих веществ	4,78	4,5	7,44	7	3,18	3	4,78	4,5
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,06	0,06	0,1	0,1
Сахар - песок	1,2	1,2	2	2	0,8	0,8	1,2	1,2
Лист лавровый	0,01	0,01	0,02	0,02	0,006	0,006	0,01	0,01
Вода питьевая	30	30	50	50	20	20	30	30
Масса тушеных овощей:		30		50		20		30
Выход:		120		150		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой, протирают ветошью.

Лук и морковь очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС (школьно - базовая столовая).

Овощи очищенные п/ф освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Овощи тушат до мягкости с добавлением томатной пасты, в конце приготовления вводят соль, сахар,

лист лавровый, тушат 5-7 минут.

Филе рыбы п/ф порционный в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

В случае поступления филе минтая в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

В случае поступления минтая тушки с костью ПБГ в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, промывают под проточной холодной водой, удаляют плавники и хвосты, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Порционные куски рыбы солят, панируют в муке, выкладывают в гасстроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом, приливают немного воды.

Первый способ приготовления:

Варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-3 минут, затем тушат в смешанном режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 10-12 минут. На каждый кусок рыбы выкладывают тушеные овощи и тушат еще 2-3 минуты.

Второй способ приготовления:

Сверху противень закрывают листом, готовят в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 8-10 минут. На каждый кусок рыбы выкладывают тушеные овощи и готовят еще 2-3 минуты.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на тарелку выложен кусок тушеной рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, сверху рыба оформлена тушеными овощами, которые сохранили форму нарезки.


Цвет - соответствует виду рыбы и овощам, входящим в рецептуру.


Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, с привкусом овощей и томата.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
13,8		3,2		5,1		103,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,03	2,66	0	3,23	29	116,05	18,86	0,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий  Тюкаева С. А.

Главный технолог 

Хохлова С. Ю.