

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ "ВОДОЛЕЙ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек из рыбы запеченный "Водолей"", 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 | |
|---|--|------------|--|------------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Филе минтая замороженное (блочное) | 86,66 | 78 | 97,21 | 88 |
| или фарш из филе минтая п/ф | 78 | 78 | 88 | 88 |
| или филе хека замороженное (с кожей без костей) | 104 | 78 | 116,66 | 88 |
| или фарш из хека п/ф | 78 | 78 | 88 | 88 |
| Лук пассерованный: | | | | |
| Лук репчатый | 39,28 | 33 | 44,64 | 37,5 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,3 | 3,3 | 3,7 | 3,7 |
| Масса пассерованного лука: | | 16 | | 18 |
| Хлеб пшеничный в/с | 16 | 16 | 18,7 | 18,7 |
| Молоко 2,5%жирности | 13 | 13 | 15 | 15 |
| Яйцо куриное | 0,09 шт | 4,5 | 0,1 шт | 5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Мука пшеничная в/с | 3,3 | 3,3 | 3,7 | 3,7 |
| Сухари панировочные в/с | 3,3 | 3,3 | 3,7 | 3,7 |
| Масса полуфабриката: | | 108 | | 120 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Выход: | | 90 | | 100 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Упаковки с молоком промывают проточной водой, протирают ветошью.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Мокнут в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР". Филе рыбы освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Через мясорубку пропускают филе рыбы, пассерованный лук, хлеб замоченный в молоке, добавляют соль и яйцо, тщательно перемешивают, выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия кругло - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия панируют в смеси муки и сухарей, выкладывают в гастроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 10-15 минут.

Второй способ приготовления:

Изделия обжаривают с двух сторон на подсолнечном масле в течение 3-5 минут до образования легкой золотистой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-7 минут.

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 - изделия кругло-приплюснутой формы, консистенция однородная, сочная, рыхлая.

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

Вкус и запах - жареной рыбной котлетной массы с привкусом лука, в меру соленый.

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 | |
|--------------|------|---------|------|--------------------------|--------|--------------------|------|
| 16,7 | | 11,1 | | 16,5 | | 232,5 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | С | А | Е | Ca | Р | Mg | Fe |
| 0,08 | 0,37 | 0 | 3,78 | 62,9 | 173,56 | 30,89 | 1,06 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Корнолевич Д.А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.