



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 452

ФРИТТАТА С ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фриттата 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		Расход сырья и продуктов на	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	1,7 шт	85	2,26 шт	113,3
Молоко 2,5%жирности	50	50	66,6	66,6
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	1,06	1,06
Фарш:				
Филе куриное замороженное без кожи и костей	38,04	35	50,72	46,6
или мякоть куриная заморож. с кожей без костей	39,77	35	53,02	46,6
или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная	54,54	48	72,72	64
или говядина без кости замороженная (попачок часть)	52,17	48	69,56	64
или говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	51,84	48	69,12	64
или говядина п/ф (кусок)	48	48	64	64
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Масло сливочное 72,5%жирности	2,5	2,5	3,3	3,3
Масса обжаренного куриного фарша:		20		27
Помидоры свежемороженые	10,52	10	14,02	13,3
или помидоры свежие	11,11	10	14,81	13,3
Сыр твердый 45%жирности	10,3	10	13,7	13,3
Масса омлетной смеси:		165		220
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6	6
Выход:		150		200

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.

Размораживание мякоти куриной проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК". В случае поступления мякоти птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Филе или мякоть куриную размораживают на воздухе, измельчают на мясорубке с добавлением соли, обжаривают на сливочном масле, охлаждают до 50 С.

Помидоры размораживают на воздухе, нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Упаковки с сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки, вскрывают и натирают на терке.

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. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обработывают 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.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль, подготовленный куриный фарш и тщательно размешивают. Омлетную массу выливают слоем 2,5-3 см в гашетку или в лист, смазанную сливочным маслом, добавляют нарезанные помидоры и тертый сыр.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 10-15 минут.

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.

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 - омлет нарезан квадратной или прямоугольной формы, консистенция мягкая, пышная.
 Цвет - поверхность румяная, золотистая, срез светло - желтый.
 Вкус и запах - свежеприготовленного омлета, отварной птицы, вкус 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	
13,1		15,4		2,2		199,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,14	15,09	66,77	1,01	32,08	115,56	22,41	1,56

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.