

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

УХА С РЫБОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Уха с рыбой", 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 горбуши замороженное	35,29	30	44,7	38
или филе горбуши п/ф	30	30	38	38
или филе минтая с кожей без костей (блочное)	33,33	30	42,22	38
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	40	30	50,66	38
Вода питьевая	200	200	250	250
Масса готового рыбного бульона:		136		170
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	40	40	50	50
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
или морковь замороженная п/ф соломка	10,4	8	13	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,025	0,025
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		200		250

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.

Овощи (лук очищенный и морковь очищенная и нарезанная) в вакуумной упаковке поступают с ШБС (Школьно - Базовая Столовая).

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Овощи пассеруют на масле до мягкости.

Филе рыбы размораживают в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

Филе рыбы размораживают на воздухе, нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, для нарезки используют

нож и доску с маркировкой "СР".

В кипящую воду закладывают нарезанный картофель, варят до полуготовности, добавляют нарезанную рыбу, варят 5-7 минут, добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, зелень сушеную, доводят до кипения и варят 5 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - бульон прозрачный с единичными блесками жира на поверхности, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет - сероватый.

Вкус и запах - нежный, приятный, с хорошо выраженным ароматом и вкусом рыбного бульона.

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)

С горбушей							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,6		3,2		4		58,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,05	7,72	0,007	0,22	23,02	50,07	13,52	0,43
С минтаем							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,9		2,4		4		48,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	7,71	0,007	0,22	24,56	48,59	12,69	0,42

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.