

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 | 103,67 | 93,33 |
| или минтай тушка на кости ПБГ | 145,94 | 108 | 162,16 | 120 | 113,5 | 84 | 126,11 | 93,33 |
| или филе горбуши замороженное (с кожей без костей) | 127,04 | 108 | 141,16 | 120 | 98,8 | 84 | 109,78 | 93,33 |
| или филе горбуши п/ф порционный | 108 | 108 | 120 | 120 | 84 | 84 | 93,33 | 93,33 |
| или филе трески п/ф порционный | 108 | 108 | 120 | 120 | 84 | 84 | 93,33 | 93,33 |
| или филе хека замороженное (с кожей без костей) | 144 | 108 | 160 | 120 | 112 | 84 | 124,44 | 93,33 |
| Соль поваренная йодированная | 0,45 | 0,45 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,33 | 0,33 |
| Мука пшеничная в/с | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3,33 | 3,33 |
| Масса полуфабриката: | | 112,5 | | 125 | | 87 | | 96,67 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,44 | 1,44 | 2 | 2 | 1,1 | 1,1 | 1,22 | 1,22 |
| Масса тушеной рыбы: | | 90 | | 100 | | 70 | | 78,00 |
| Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см | 18 | 18 | 30 | 30 | 12 | 12 | 13,33 | 13,33 |
| или морковь замороженная п/ф соломка | 23,38 | 18 | 38,96 | 30 | 15,58 | 12 | 17,31 | 13,33 |
| Лук репчатый очищенный п/ф | 10 | 10 | 18 | 18 | 6,6 | 6,6 | 7,33 | 7,33 |
| Томатная паста 23-25%сухих веществ | 4,78 | 4,5 | 7,44 | 7 | 3,18 | 3 | 3,53 | 3,33 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,06 | 0,06 | 0,07 | 0,07 |
| Сахар - песок | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 | 0,8 | 0,8 | 0,89 | 0,89 |
| 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 | 22,22 | 22,22 |
| Масса тушеных овощей: | | 30 | | 50 | | 20 | | 22,00 |
| 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.