

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
21.01.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

### РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ "ПО - СИБИРСКИ"

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная "По - сибирски"", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

#### 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 (с кожей без костей)    | 123,52                                     | 105        | 138,82                                     | 118        |
| или филе трески замороженное (с кожей без костей) | 123,52                                     | 105        | 138,82                                     | 118        |
| или филе минтая замороженное (блочное)            | 116,66                                     | 105        | 131,11                                     | 118        |
| или минтай тушка на кости ПБГ                     | 141,89                                     | 105        | 159,45                                     | 118        |
| Соль поваренная йодированная                      | 0,4  | 0,4        | 0,5  | 0,5        |
| <b>Масса полуфабриката:</b>                       |  | <b>105</b> |  | <b>118</b> |
| Масло подсолнечное рафинированное                 | 1,6  | 1,6        | 2  | 2          |
| <b>Соус молочный с орехами:</b>                   |  |            |  |            |
| Яйцо куриное                                      | 0,1 шт                                     | 5          | 0,12 шт                                    | 6          |
| Молоко 2,5%жирности                               | 10   | 10         | 12,5                                       | 12,5       |
| Сыр твердый 45%жирности                           | 5,15                                       | 5          | 6,18                                       | 6          |
| Крахмал картофельный                              | 2  | 2          | 2,5  | 2,5        |
| Зелень сушеная                                    | 0,1  | 0,1        | 0,1  | 0,1        |
| <b>Масса соуса:</b>                               |  | <b>25</b>  |  | <b>30</b>  |
| <b>Выход:</b>                                     |  | <b>90</b>  |  | <b>100</b> |

#### 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 и сыром промывают под проточной водой и 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 пefорацией;
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. 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.

Сыр натирают на терке, смешивают с яйцом, молоком, крахмалом, сушеной зеленью, взбивают венчиком до образования небольшой пены.

Филе рыбы в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР",

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, выкладывают в гостроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом.

#### **Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 8-10 минут, затем заливают молочным соусом и еще запекают при температуре 160 С в течение 5-7 минут.

#### **Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 10-12 минут. Заливают молочным соусом и еще запекают 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 - на тарелку выложен кусок запеченной рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, полит молочным соусом, однородной консистенции.

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

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

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 |      |
|--------------|------|---------|------|--------------------------|-------|--------------------|------|
| 16,6         |      | 7,4     |      | 2,7                      |       | 144,1              |      |
| Витамины, мг |      |         |      | Минеральные вещества, мг |       |                    |      |
| B1           | C    | A       | E    | Ca                       | P     | Mg                 | Fe   |
| 0,07         | 4,87 | 0,03    | 0,47 | 45,06                    | 79,36 | 15,13              | 0,53 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Корнолевич Д.А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.