

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание

А. Ю. Панын

12.05.2022г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С РИСОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки в сливочном соусе" 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе минтая замороженное (блочное)	67,78	61	75,56	68
или фарш из филе минтая п/ф	61	61	68	68
или филе горбуши(с кожей без костей)	71,76	61	80	68
или фарш из горбуши п/ф	61	61	68	68
Лук пассерованный:				
Лук репчатый очищенный п/ф	20	20	22	22
Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3	2,5	2,5
Масса пассерованного лука:		10		11
Крупа рисовая	7	20*	7,7	22,2*
Яйцо куриное	0,09 шт	4,5	0,1 шт	5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,44	0,44
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	3,6	3,6
Сухари панировочные в/с	3,3	3,3	3,6	3,6
Масса полуфабриката:		102		114
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Сливки 20%жирности	10,53	10	10,53	10
Сыр сливочный плавленый 55%	10,31	10	10,31	10
Масса сливочного соуса:		20		20
Выход:		90		100

* - масса готовой рисовой каши.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с Упаковки со сливками, сливочным сыром 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 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. 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.

Крупу рисовую промывают теплой водой и варят до готовности.

Лук репчатый очищенный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС.

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

Филе рыбы освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Филе рыбы пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, отварной рис, соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия круглой формы, по 2 штуки на порцию. Изделия панируют в смеси муки и сухарей, выкладывают в жаропрочную емкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Соус для запекания и подачи готовят следующим образом:

Сливки доводим до кипения, вводим сливочный сыр, смешиваем до однородности, варим 3-5 минут.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 10-12 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 220 С в течение 5-7 минут.

Подают со сливочным-сырным соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо не хранят на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывшего блюда ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделия круглоформы, консистенция однородная, сочная, рыхлая.

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

Вкус и запах - жареной рыбной котлетной массы, вкус соуса-сливочный, в меру соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 02/2009 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	
13,38		9,22		10,88		179,82	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,11		0,93		40	0,29
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
94,09	214,59	39,63	0,91	278,6	0,082	0,012	0,39

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Лихачева

Главный технолог



Хохлова С

July



рыбные с рисом
и

товления
ческих
ство.

на продукцию
тарного
маркировкой "СР".
льзованием
эго погружения

ищего средства;
истую

езки

езки используют

и,
тия
от

нут

10-15 минут.

ия
50-280 С

может находится
и их блюд

1/2011
иическим
иивными

С.К.

Ю.