

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 78

БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ "БРИЗ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек из рыбы запеченный "Бриз", 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 минтая замороженное (блочное)	88,88	80	97,77	88
или фарш из филе минтая п/ф	80	80	88	88
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	106,66	80	117,33	88
или фарш из хека п/ф	80	80	88	88
Овощи пассерованные:				
Лук репчатый очищенный п/ф	22,5	22,5	25	25
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	11,2	11,2	12,5	12,5
или морковь замороженная п/ф соломка	14,55	11,2	16,23	12,5
Масло подсолнечное рафинированное	3,4	3,4	3,8	3,8
Масса пассерованных овощей:		16		18
Хлеб пшеничный в/с	16	16	18	18
Молоко 2,5%жирности	13,5	13,5	15	15
Яйцо куриное	0,09 шт	4,5	0,1 шт	5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	3,4	3,4	3,8	3,8
Сухари панировочные в/с	3,4	3,4	3,8	3,8
Масса полуфабриката:		105		118
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Выход:		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.

Упаковки с молоком 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.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

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

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР". Филе рыбы освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Через мясорубку пропускают филе рыбы, пассерованные овощи, хлеб замоченный в молоке, добавляют соль и яйцо, тщательно перемешивают, выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия кругло - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия панируют в смеси муки и сухарей, выкладывают в гастроремкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 10-15 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 250-280 С в 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 - изделия кругло-приплюснутой формы, консистенция однородная, сочная, рыхлая.

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

Вкус и запах - жареной рыбной котлетной массы с привкусом лука и моркови, 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	
16,7		11,1		16,2		231,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,09	0,38	0	3,85	61,9	174,5	31,98	1,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.

