

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
17.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 220

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОРЕХАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная по-сибирски с орехами", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	125,7	108	141,16	120
или филе кеты замороженное (с кожей без костей)	125,7	108	141,16	120
или минтай ПБГ (тушка с костью)	121,5	108	162,16	120
или филе минтая замороженное (блочное)	118,7	108	133,32	120
или филе горбуши п/ф порционный	108	108	120	120
или филе кеты п/ф порционный	108	108	120	120
или минтай п/ф порционный (тушка с костью)	108	108	120	120
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Масса полуфабриката:		108		120
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	2	2
Соус молочный с орехами:				
Яйцо куриное	0,10 шт	5,4	0,12 шт	6
Молоко 2,5%жирности	10,8	10,8	12	12
Сыр твердый 45%жирности	6,5	6,3	7,21	7
Крахмал картофельный	2,7	2,7	3	3
Зелень сушеная	0,09	0,09	0,1	0,1
Орехи кедровые	4,5	4,5	5	5
или орехи грецкие	5	4,5	5,55	5
Масса соуса:		30		33
Выход:		90		100

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.

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

Упаковки с молоком и сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Яйцо обрабатывают согласно инструкции по обработке яйца.

Сыр натирают на терке, смешивают с яйцом, молоком, крахмалом, сушеной зеленью, орехами, взбивают

венчиком до образования небольшой пены.

Филе рыбы п/ф порционный в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

В случае поступления минтая ПБГ в замороженном виде, размораживают на воздухе, удаляют плавники, нарезают на порционные куски с костью, 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 с орехами 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 с орехами 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 запеченой рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, полит молочным соусом с орехами, однородной консистенции.

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

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

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)

Горбуша							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
26,67		12,86		2,95		232,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,2	0,55	0,04	2,8	96,85	284,9	47,06	1,15
Минтай							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
21,48		6,94		2,95		158,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	0,12	0,02	2,2	101,08	107,42	15,74	0,73

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.