

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 148

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРНО - ОВОЩНОЙ ШАПКОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная под сырно - овощной шапкой", 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	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе минтая замороженное (блочное)	116,66	105	131,87	118
или минтай тушка на кости ПБГ	141,89	105	157,33	118
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	140	105	157,33	118
или филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	138,82	118
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	22	22	24	24
или морковь замороженная п/ф соломка	28,57	22	31,17	24
Лук репчатый очищенный п/ф	22	22	24	24
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Масса пассерованных овощей:		20		24
Сметана 10%жирности	9,78	9	10,86	10
Сыр твердый 45%жирности	9,27	9	10,3	10
Яйцо куриное	0,11 шт	5,6	0,12 шт	6,4
Масса полуфабриката:		135		140
Масло подсолнечное рафинированное	4,5	4,5	5	5
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".

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 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.

Упаковки с сыром и сметаной промывают проточной водой, протирают ветошью.

Сыр натирают на терке.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС (школьно - базовая столовая).

Овощи освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см. Лук и морковь пассеруют до мягкости на подсолнечном масле.

Пассерованные овощи смешивают с соусом, яичной массой, тертым сыром.

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, сверху на каждый кусок рыбы выкладывают шапочку из смеси с овощами.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 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, сверху пассерованные овощи, перемешанные с яйцом и сыром.

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

Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, с привкусом пассерованных овощей, сыра, запеченного яйца.

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	
21,9		17,5		6,9		272,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,03	2,67	0	3,22	30,98	116,05	19,87	0,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Корнолевич Д.А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.