

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" ____ " ____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А.Ю. Панькова

05.08.202



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

ФРИКАДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ С КРАСНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки куриные с красным соусом", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	82,48	72,55	88,16	77,55
или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей)	72,55	72,55	77,55	77,55
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	78,85	72,55	84,29	77,55
Хлеб пшеничный в/с	7	7	7,5	7,5
Молоко 2,5%жирности	7	7	7,5	7,5
Лук репчатый очищенный п/ф	7	7	7,5	7,5
Соль поваренная йодированная	1	1	1,07	1,07
Мука пшеничная в/с	3,5	3,5	3,7	3,7
Масса полуфабриката:		87		93
Масло подсолнечное рафинированное	1,7	1,7	1,8	1,8
Масса готовых изделий:		70		75
Соус красный:				
Вода питьевая	20	20	25	25
Масло подсолнечное рафинированное	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	1	1	1,25	1,25
Томатная паста 23-25%сухих веществ	2,12	2	2,65	2,5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	1,6	1,6	2	2
или морковь замороженная п/ф соломка	1,6	1,6	2	2
Лук репчатый очищенный п/ф	0,5	0,4	0,5	0,5
Сахар - песок	0,3	0,3	0,375	0,375
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,25	0,25
Лавровый лист	0,01	0,01	0,012	0,012
Масса соуса красного:		20		25
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.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой "СК".

Мякоть куриную или филе в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, до достижения температуры в толще продукта температуры -1-0град, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

В случае поступления мякоти куриной п/ф в вакуумной упаковке с ШБС, ее освобождают от упаковки.

Овощи поступают с ШБС в вакуумных упаковках, освобождают от упаковки в овощном цехе вторичной обработки, и промывают под проточной водой.

Банки с томатной пастой промывают под проточной водой и протирают ветошью.

У хлеба срезают корки и замачивают в молоке или воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия круглой формы по 2 штуки на порцию, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастростомы или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Для соуса 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 с добавлением томатной пасты.

Муку пассеруют без масла до приобретения светло - коричневого цвета, охлаждают, разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят оставшуюся по рецептуре воду, доводят до кипения, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, варят при слабом кипении в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый, соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 12-15 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Подают с красным соусом.

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 - фрикадельки круглой формы, по 2 штуки на порцию, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой.

Изделия выложено на тарелку, рядом полит соус. Консистенция плотная, сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Цвет - светло - коричневый, на срезе серый.

Вкус и запах - свойственные свежеприготовленным изделиям из куриного фарша, вкус в меру соленый, аромат соуса.

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	
14,47		9,82		9,06		173,57	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,07		0,1		1,84		50	0,03
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
34,31	124,69	18,31	1,27	240,01	0,005	0,001	0,11

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.