

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

КОТЛЕТА МЯСНАЯ "ДОМАШНЯЯ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета мясная "Домашняя"", 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
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	19,56	18	21,73	20
или фарш говяжий п/ф	18	18	20	20
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	15	13,8	16,73	15,4
или фарш свиной п/ф	13,8	13,8	15,4	15,4
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	56,81	50	63,63	56
или фарш куриный п/ф	50	50	56	56
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,34	50	60,86	56
Хлеб пшеничный в/с	8,5	8,5	9,5	9,5
Вода питьевая для хлеба	8,8	8,8	9,8	9,8
Лук репчатый очищенный п/ф	8,5	8,5	9,5	9,5
Крупа манная	2,2	2,2	2,5	2,5
Вода питьевая для крупы	5,6	5,6	6,2	6,2
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	4,3	4,3	4,8	4,8
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	2,2	2,2	2,5	2,5
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 (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Говядину, свинину и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают

на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

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

У хлеба срезают корки и замачивают в воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют манную крупу, воду для крупы, соль, хорошо перемешивают, оставляют для набухания в течение 20-30 минут.

Из готовой котлетной массы формируют изделия овально - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гасстроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом. Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Готовят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-5 минут, затем в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

В противень приливают немного воды и 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 - котлеты овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

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	
16,9		15,6		9,9		247,5	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,41		0,17		0,1		28,17	0,18
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
60,2	130,6	27,62	1,78	298,2	0,008	0,003	0,1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.