

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание

А. Ю. Паньков

27.01.2021г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

ЗРАЗА МЯСНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Зраза мясная" 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
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	45,05	41,45	49,56	45,6
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	45	41,45	49,56	45,6
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	59,65	52,5	65,68	57,8
Хлеб пшеничный в/с	57,06	52,5	62,82	57,8
Вода питьевая для хлеба	6,4	6,4	7	7
Лук репчатый очищенный п/ф	6,4	6,4	7	7
Соль поваренная йодированная	0,9	0,9	1	1
<b>Масса готовой котлетной массы:</b>		<b>100</b>		<b>110</b>
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
<b>Начинка:</b>				
Яйцо куриное	0,17шт	8,5	0,2 шт	10
Лук репчатый очищенный п/ф	17	17	20	20
Масло подсолнечное рафинированное	3,4	3,4	4	4
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
<b>Масса готовой начинки:</b>		<b>17</b>		<b>20</b>
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>117</b>		<b>130</b>
Масло подсолнечное рафинированное	2,16	2,16	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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").

Мясо в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают

на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "С". Лук очищенный п/ф поступают 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.

соль, хорошо перемешивают.

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.

Для начинки яйца варят до готовности в подсоленной воде или в пароконвектомате, охлаждают от скорлупы, нарезают кубиком размером 0,7\*0,7 см, для нарезки используют нож и доску с меткой "Яйцо вар". Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож с маркировкой "СО", пассеруют на подсолнечном масле до золотистого цвета. Пассерованные нарезанные яйца смешивают.

Из готовой котлетной массы формуют лепешки толщиной 1 см, на середину укладывают подготовленную начинку. После этого края лепешки соединяют, придавая овальную форму, панируют в муке, выкладывают швом вниз в гастроемкость или противень, предварительно смазанный 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 "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 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 не хранят на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывшего блюда ниже температуры раздачи не допускается.

## **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - изделия овально-приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, покрыты румяной корочкой, начинка в срезе полностью закрыта оболочкой мясного фарша. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, рыхлая, мягкая.

Цвет - поверхность золотистого цвета, срез серый с включениями пассерованного лука и допускается розово-красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат пассерованного лука и яиц; без посторонних примесей.

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	
20,9		17,7		9,2		279,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,41	0,1	0	0,49	60,2	130,6	27,62	1,78

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С

Хохлова С

July

ание"  
а



;

товления  
ческих  
ство.

на продукцию  
арного

VI".

ебом, добавляют

ищего средства;  
истую

ют, очищают  
аркировкой  
и доску  
й лук и

но - приплюснутую  
тельно смазанные

атем в режиме

; в течение

может находится  
и их блюд

, с обеих сторон

частиц яиц, не

из привкуса хлеба.

1/2011

ническим

тивными

А.

Ю.