

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.06.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

ЗРАЗА МЯСНАЯ ЛЕНИВАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Зраза мясная ленивая" вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина без кости (котл мясо) 1 кат. (сырье)	45,05	41,45	49,56	45,6
или говядина б/к п/ф	41,45	41,45	45,6	45,6
или фарш говяжий п/ф	41,45	41,45	45,6	45,6
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	45	41,45	49,56	45,6
или фарш свиной п/ф	41,45	41,45	45,6	45,6
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	59,65	52,5	65,68	57,8
или фарш куриный п/ф	52,5	52,5	57,8	57,8
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	57,06	52,5	62,82	57,8
Хлеб пшеничный в/с	6,4	6,4	7	7
Молоко 2,5% жирности	6,4	6,4	7	7
или 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
Начинка				
Лук репчатый очищенный п/ф	17	17	20	20
Масло подсолнечное рафинированное	3,4	3,4	4	4
Яйцо куриное	0,17 шт	8,5	0,2шт	10
Соль поваренная йодированная	0,45	0,45	0,5	0,5
Масса готовой начинки:		17		20
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:		117		130
Масло подсолнечное рафинированное	2,16	2,16	2,4	2,4
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.

Говядину и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

В случае поступления говядины б/к и мякоти куриной в замороженном виде в промышленной упаковке необходимо производить дефростацию в мясо-рыбном цехе, а для говядины и жиловку.

Куриная мякоть и говядина п/ф и фарш поступают в вакуумной упаковке поступает с ШБС.

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

Упаковки с молоком промывают под проточной водой, протирают ветошью.

У хлеба срезают корки и замачивают в молоке или воде.

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.

Далее готовят смешанный фарш: нарезанное мясо, вместе с луком и предварительно замоченным хлебом соль пропускают через мясорубку и перемешивают. Котлетную массу отбивают. Добавляют подготовленную начинку, соль и все еще раз тщательно перемешивают. и формируем изделия овально-приплюснутой формы, панируют в муке. Выкладывают в гастроемкость 1/1 с высотой борта 20мм, предварительно смазанную подсолнечным маслом и запекают в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 12-15 минут.

Для начинки

Лук репчатый пассеруют на подсолнечном масле в наплитной посуде до золотистого цвета, охлаждают.

Яйцо куриное обработанное выкладывают в перфорированную гастроемкость 1/2 с высотой борта 65 мм, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 10-12 минут.

Вареное яйцо охлаждают, очищают и нарезают мелким кубиком. Для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Яйцо".

Пассерованный лук и нарезанное вареное яйцо равномерно смешивают.

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.

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 - зразы овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем, 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

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	
20,79		21,33		8,36		309,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,08	1,51	0	0,29	27,78	193,95	24,36	2,27

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.