

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
19.07.2022г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

БИТОЧЕК МЯСНОЙ С КАБАЧКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек мясной с кабачком", 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)	36,63	33,7	40,76	37,5
или фарш говяжий п/ф	33,7	33,7	37,5	37,5
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	57,27	50,4	63,63	56
или фарш куриный п/ф	50,4	50,4	56	56
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,78	50,4	60,86	56
Кабачки свежемороженые	23,68	22,5	26,31	25
или кабачки свежие	31,5	22,5	35	25
Лук репчатый очищенный п/ф	10,71	9	11,9	10
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
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 рецептов 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".

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

Упаковки с молоком промывают под проточной водой, протирают ветошью.

У хлеба срезают корки и замачивают в молоке или воде.

Кабачки поступают в замороженном виде (очищенная и нарезанная на кубики). Кабачки размораживают. В случае поступления кабачков в свежем виде, моют согласно инструкции по обработке овощей, очищают от кожуры, удаляют семенную часть, нарезают кубиком размером 3*3 см. Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, кабачком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гасстроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом. Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

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 - 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 с оранжевыми вкраплениями. Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса и кабачка; 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	
18,16		15,79		9,79		254,52	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,14		2,4		10	0,03
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
30,44	161,41	22,82	1,84	292,13	0,005	0,001	0,09

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

 Войнилко Е.А.

 Хохлова С. Ю.