

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
27.01.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

### 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 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)       | 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)                     | 59,65                                      | 52,5       | 65,68                                      | 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          |
| Вода питьевая для хлеба  | 6,4  | 6,4        | 7  | 7          |
| Лук репчатый   | 7,62                                       | 6,4        | 8,33                                       | 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        | 5  | 5          |
| <b>Начинка:</b>  |  |            |  |            |
| Яйцо куриное   | 0,17шт                                     | 8,5        | 0,2 шт                                     | 10         |
| Лук репчатый   | 20,2                                       | 17         | 23,81                                      | 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 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").

Мясо в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. У хлеба срезают корки и замачивают в воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают.

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

Из готовой котлетной массы формируют лепешки толщиной 1 см, на середину укладывают подготовленную начинку. После этого края лепешки соединяют, придавая овально - приплюснутую форму, панируют в муке, выкладывают швом вниз в гастроемкость 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 - изделия овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, начинка в зразях 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 частиц яиц, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат пассерованного лука и яиц; 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 |      |
|--------------|-----|---------|------|--------------------------|-------|--------------------|------|
| 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. А.

Хохлова С. Ю.