

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 193

КОТЛЕТА МЯСНАЯ "ШКОЛЬНАЯ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета мясная "Школьная", 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
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	47,82	44	53,04	48,8
или фарш свиной п/ф	44	44	48,8	48,8
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	47,82	44	53,04	48,8
или фарш говяжий п/ф	44	44	48,8	48,8
Лук репчатый	10,71	9	11,9	10
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Вода питьевая для хлеба	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	2,2	2,2	2,4	2,4
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.

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.

Из готовой котлетной массы формуют изделия овально - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроремкость 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 готовят в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

В противень приливают немного воды, накрывают другим противнем и тушат в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 10 минут, затем убирают верхний противень и запекают еще 10 минут при той же температуре до готовности.

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	
17		16,5		8,4		249,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,418	0,1	0,005	0,246	30,1	65,3	13,81	0,89

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.