

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 216

ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ "ПО - УЧЕНИЧЕСКИ" С КРАСНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки мясные "По - ученически" с красным соусом, 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	34,77	32	37,16	34,2
или фарш свиной п/ф	32	32	34,2	34,2
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	46,1	40,55	49,28	43,35
или фарш куриный п/ф	40,55	40,55	43,35	43,35
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	31,41	28,9	33,57	30,9
Хлеб пшеничный в/с	7	7	7,5	7,5
Молоко 2,5%жирности	7	7	7,5	7,5
или вода питьевая	7	7	7,5	7,5
Лук репчатый	8,33	7	8,93	7,5
Соль поваренная йодированная	1	1	1,07	1,07
Мука пшеничная в/с	3,5	3,5	3,7	3,7
Масса полуфабриката:		87		93
Масло подсолнечное рафинированное	1,7	1,7	1,8	1,8
Масса готовых изделий:		70		75
Соус красный:				
Вода питьевая	20	20	25	25
Масло подсолнечное рафинированное	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	1	1	1,25	1,25
Томатная паста 23-25%сухих веществ	2,12	2	2,65	2,5
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	2	1,6	2,5	2
Морковь с 1 января по 1 июня	2,13	1,6	2,66	2
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	2,07	1,6	2,59	2
Лук репчатый	0,476	0,4	0,595	0,5
Сахар - песок	0,3	0,3	0,375	0,375
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,25	0,25
Лавровый лист	0,01	0,01	0,012	0,012
Масса соуса красного:		20		25
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.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

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

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.

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи очищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см.

Банки с томатной пастой промывают под проточной водой и протирают ветошью.

У хлеба срезают корки и замачивают в молоке или воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия круглой формы по 2 штуки на порцию, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастрюмосты или противни, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Для соуса лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Муку пассеруют без масла до приобретения светло - коричневого цвета, охлаждают, разводят теплой водой **в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят оставшуюся по рецептуре воду, доводят до кипения**, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, варят при слабом кипении в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый, соус процеживают, протирая в него **разварившиеся овощи, доводят до кипения.**

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.

Подают с красным соусом.

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 - фрикадельки круглой формы, по 1 или 2 штуки на порцию, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой.

Изделия выложено на тарелку, рядом полит соус. Консистенция плотная, сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Цвет - светло - коричневый, на срезе серый.

Вкус и запах - свойственные свежеприготовленным изделиям из мясного фарша, вкус в меру соленый, аромат соуса.

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.
документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
16,7		19,1		8,44		273,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,22	1,24	12,29	0,34	26,81	154	23	1,5

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

u''

ия,