

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ С РИСОВОЙ КРУПОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки мясные" 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)	48,91	45	54,34	50
или фарш свиной п/ф	45	45	50	50
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	56,81	50	62,5	55
или фарш куриный п/ф	50	50	55	55
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,34	50	59,78	55
Лук репчатый	10,71	9	11,9	10
Крупа рисовая	4,5	11*	5	12,5*
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	5	4	6,25	5
Морковь с 1 января по 1 июня	5,33	4	6,66	5
Масло сливочное 72,5%жирности	1,8	1,8	2	2
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Масса полуфабриката:		115		130
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Масса готовых изделий:		90		100
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	11,25	9	12,5	10
Морковь с 1 января по 1 июня	12	9	13,33	10
Лук репчатый	8,57	7,2	9,52	8
Томатная паста 23-25%сухих веществ	4,78	4,5	5,31	5
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сахар - песок	0,4	0,4	0,5	0,5
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Вода питьевая	27	27	30	30
Масса тушеных овощей:		18		20
Выход:		90		100

* - масса готовой рисовой каши.

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 доочищают 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.

Морковь припускают со сливочным маслом до мягкости.

Крупу рисовую промывают теплой водой и варят до готовности.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, припущенной морковью и готовой рисовой кашей, солят, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия круглой формы по 2 штуки на порцию, панируют в муке. Изделия выкладывают

в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Для тушеных овощей лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук и морковь припускают на подсолнечном масле до мягкости, вводят томатную пасту, тушат еще 5-7 минут, в конце приготовления вводят соль, сахар, лист лавровый.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 12-15 минут.

В конце приготовления вводят тушеные овощи и прогревают 3-5 минут

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220 С в течение 15-20 минут.

В конце приготовления вводят тушеные овощи и прогревают 3-5 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 - фрикадельки круглой формы, 2 штуки на порцию, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой.

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

Цвет - светло - коричневый, на срезе серый с включениями отварного риса и моркови.

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

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	
15,8		21,9		13,4		314,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,05	0,66	0	0,55	38,07	92,48	21,17	0,94

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.