

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" ____ " ____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ "Школьное питание"

А. Ю. Паньков

05.08.2018



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

ФРИКАДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ С КРАСНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки куриные 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Наименование сырья и продуктов	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	82,48	72,55	88,16	77,55
Хлеб пшеничный в/с	7	7	7,5	7,5
Молоко 2,5%жирности	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 "СК".

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

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 инструментов, промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожур.

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 0,5*0,5 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 на порцию, панируют в муке. Изделия выкладывают на противень, предварительно смазанный 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 "С". Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Муку пассеруют без масла до приобретения светло-коричневого цвета, охлаждают, разводят 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 10 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый, соус процеживают, протирая в сито. Разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

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

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 °C в течение 15-20 минут.

Подают с красным соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 °C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо не хранят на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывшего блюда не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - фрикадельки круглой формы, по 2 штуки на порцию, запанированы тонким слоем муки с обеих сторон покрыты румяной корочкой.

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

Цвет - светло-коричневый, на срезе серый.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 02/2009 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.

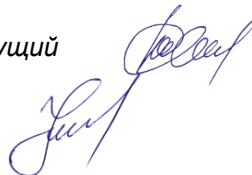
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,47	9,82	9,06	173,57

Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,07	0,1	1,84	50	0,03			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
34,31	124,69	18,31	1,27	240,01	0,005	0,001	0,11

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолеви

Хохлова С

ание"
а

риные
і

товления
ческих
ство.

арного

К".

нных ножей и
ы и мякоти.
же
е 1 часа.
х загрязнений.
чную.
удаления с их

,3*0,3*3 см.

ебом, добавляют
и по 2 штуки на

аркировкой "СО".

т теплой водой
ют до кипения,
чение 20-30
чего

5 минут.

может находится
и их блюд

лшем в муке,

, без грубой

у соленый,

1/2011
ническим
тивными

ич Д.А.

. Ю.