

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ "ВОДОЛЕЙ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек из рыбы запеченный "Водолей"", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

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
Филе минтая замороженное (блочное)	86,66	78	97,21	88
или фарш из филе минтая п/ф	78	78	88	88
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	104	78	116,66	88
или фарш из хека п/ф	78	78	88	88
Лук пассерованный:				
Лук репчатый	39,28	33	44,64	37,5
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	3,7	3,7
Масса пассерованного лука:		16		18
Хлеб пшеничный в/с	16	16	18,7	18,7
Молоко 2,5%жирности	13	13	15	15
Яйцо куриное	0,09 шт	4,5	0,1 шт	5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	3,7	3,7
Сухари панировочные в/с	3,3	3,3	3,7	3,7
Масса полуфабриката:		108		120
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
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.

Упаковки с молоком промывают проточной водой, протирают ветошью.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Мокнут в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

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.

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

Пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР". Филе рыбы освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Через мясорубку пропускают филе рыбы, пассерованный лук, хлеб замоченный в молоке, добавляют соль и яйцо, тщательно перемешивают, выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия кругло - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия панируют в смеси муки и сухарей, выкладывают в гастроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 10-15 минут.

Второй способ приготовления:

Изделия обжаривают с двух сторон на подсолнечном масле в течение 3-5 минут до образования легкой золотистой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-7 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 кругло-приплюснутой формы, консистенция однородная, сочная, рыхлая.

Цвет - соответствует виду рыбы и ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус и запах - жареной рыбной котлетной массы с привкусом лука, в меру соленый.

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	
16,7		11,1		16,5		232,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,08	0,37	0	3,78	62,9	173,56	30,89	1,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Корнолевич Д.А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.