

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ "ПО - СИБИРСКИ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная "По - сибирски"", 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
Филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	138,82	118
или филе трески замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	138,82	118
или филе минтая замороженное (блочное)	116,66	105	131,11	118
или минтай тушка на кости ПБГ	141,89	105	159,45	118
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		105		118
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	2	2
Соус молочный с орехами:				
Яйцо куриное	0,1 шт	5	0,12 шт	6
Молоко 2,5%жирности	10	10	12,5	12,5
Сыр твердый 45%жирности	5,15	5	6,18	6
Крахмал картофельный	2	2	2,5	2,5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Масса соуса:		25		30
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.

Упаковки с молоком и сыром промывают под проточной водой и 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. Моют 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.

Сыр натирают на терке, смешивают с яйцом, молоком, крахмалом, сушеной зеленью, взбивают венчиком до образования небольшой пены.

Филе рыбы в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР",

нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

В случае поступления минтая тушки с костью ПБГ в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, промывают под проточной холодной водой, удаляют плавники и хвосты, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Порционные куски рыбы солят, выкладывают в гостроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 8-10 минут, затем заливают молочным соусом и еще запекают при температуре 160 С в течение 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 10-12 минут. Заливают молочным соусом и еще запекают 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 - на тарелку выложен кусок запеченной рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, полит молочным соусом, однородной консистенции.

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

Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, с привкусом молока.

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	
16,6		7,4		2,7		144,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,07	4,87	0,03	0,47	45,06	79,36	15,13	0,53

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.