

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная с помидорами и сыром", 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 горбуши замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	141,16	120
или филе минтая замороженное (блочное)	116,66	105	133,32	120
или минтай тушка на кости ПБГ	141,89	105	162,16	120
или филе трески замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	141,16	120
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Помидоры свежемороженые	11,57	11	12,63	12
или помидоры свежие	12,22	11	13,33	12
Сыр твердый 45%жирности	11,34	11	12,37	12
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.

Помидоры свежемороженые размораживают.

В случае поступления свежих помидор, тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой. Нарезают тонкими ломтиками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Упаковки с сыром промывают проточной водой, протирают ветошью.

Освобождают от упаковки, натирают на терке.

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

В случае поступления филе минтая в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, 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, панируют в муке, выкладывают в гастроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 3-5 минут, на каждый кусок рыбы выкладывают ломтики помидоров, посыпают тертым сыром и запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 7-8 минут,

Второй способ приготовления:

В противень приливают немного воды, сверху противень закрывают листом, готовят в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 10-12 минут. На каждый кусок рыбы выкладывают ломтики помидоров, посыпают тертым сыром и еще запекают 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 - на тарелку выложен кусок запеченной рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, сверху запеченные помидоры и расплавленный сыр.

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

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

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	
21,5		3,9		4		136,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,057	2,42	0,014	4,87	45,69	165,98	24,45	0,8

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.