

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

25.04.2022



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо " Запеканка из рыбы", 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 минтая замороженное (блочное)	63,3	57	70,33	63,3
Филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	67,06	57	74,47	63,3
или филе кеты замороженное (с кожей без костей)	67,06	57	74,47	63,3
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	14	11,2	15,55	12,44
Морковь с 1 января по 1 июня	14,9	11,2	16,58	12,44
Лук репчатый	26,78	22,5	29,76	25
Масло подсолнечное рафинированное	3,4	3,4	3,78	3,78
Томатная паста	7,45	7	8,27	7,78
Масса пассерованных овощей:		16		17
Молоко 2,5% жирности	13,5	13,5	15	15
Яйцо куриное	0,27 шт	13,5	0,26 шт	15
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0,67	0,67
Сухари панировочные в/с	3,4	3,4	3,78	3,78
Масса полуфабриката:		111		123
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 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. Обработывают 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.

Упаковки с молоком, томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Филе рыбы в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе

в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР",

нарезают кубиком размером 1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

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 машинной овощами дочистают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трют на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см.

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".

Лук, морковь пассеруют с томатной пастой на подсолнечном масле до мягкости.

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль, тщательно размешивают.

Гastrоemкость или противень, смазанные подсолнечным маслом насыпают панировочными сухарями.

Выкладывают в один слой рыбу, сверху равномерно выкладывают пассерованные овощи, заливают омлетной смесью, дают омлетной смеси пропитать слои

Способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 30 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С в течение 15-20 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 - запеканка нарезанная на куски правильной формы

Цвет - от золотистого до оранжевого

Вкус и запах - жареной рыбы с привкусом лука и моркови, 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)

минтай							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
12,9		7,53		7,07		148,02	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,09		0,15		2,85		190	0,46
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
59,73	180,29	45,91	1,31	369,89	0,0866	0,0139	0,4
горбуша							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
15,63		10,65		7,07		186,78	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,13		0,18		2,95		200	7,24
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
48,58	174,78	32,14	1,2	325,21	0,0309	0,029	0,25

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.