

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

29.08.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 229

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ СЛИВОЧНЫМ С ЗЕЛЕНЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная под соусом сливочным с зеленью", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	127,04	108	141,16	120
или филе кеты замороженное (с кожей без костей)	127,04	108	141,16	120
или филе трески замороженное (с кожей без костей)	127,04	108	141,16	120
или минтай ПБГ (тушка с костью)	145,94	108	162,16	120
или филе минтая замороженное (блочное)	119,99	108	133,32	120
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	144	108	160	120
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	1,2	1,2
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Масса полуфабриката:		108		120
Соус сливочный с зеленью:				
Сливки 10%жирности	18,9	18	21,05	20
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло сливочное 72,5%жирности	3,6	3,6	4	4
Мука пшеничная в/с	3,6	3,6	4	4
Зелень свежая (петрушка или укроп)	1,08	1,08	1,41	1,2
или зелень сушеная	0,18	0,18	0,2	0,2
Вода питьевая	36	36	40	40
Масса соуса сливочного с зеленью:		45		50
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.

В случае поступления свежей зелени, обрабатывают согласно инструкции по обработке свежих овощей, мелко нарезают, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Упаковки со сливками обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Для соуса муку пассеруют без масла без изменения цвета, охлаждают, смешивают с маслом, добавляют горячие сливки, размешивают, добавляют соль, варят 3-5 минут, процеживают и добавляют сушеную или нарезанную свежую зелень.

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

В случае поступления минтай ПБГ в замороженном виде, размораживают на воздухе, удаляют плавники, нарезают на порционные куски с костью, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Порционные куски рыбы солят, выкладывают в гастроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом, приливают немного воды.

Первый способ приготовления:

Тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 8-10 минут, затем заливают сливочным соусом и запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 7-8 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 10-12 минут. Заливают сливочным соусом, и запекают еще при температуре 180 С в течение 7-8 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 запеченой рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, полит сливочным соусом с зеленью, однородной консистенции.

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

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

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)

Горбуша							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
24,07		13		3,45		224,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,2	0,51	0,03	2,8	45,9	229,13	34,66	0,81
Минтай							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18,9		7,07		3,45		151,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	0,08	0,01	2,2	50,12	51,65	3,34	0,39

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.