

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

12.05.2022г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281**

**ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С РИСОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки рыбные с рисом в сливочном соусе" 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе минтая замороженное (блочное)	67,78	61	75,56	68
Филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	71,76	61	80	68
или филе кеты замороженное (с кожей без костей)	71,76	61	80	68
<b>Лук пассерованный:</b>				
Лук репчатый	23,08	20	26,19	22
Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3	2,5	2,5
<b>Масса пассерованного лука:</b>		10		11
Крупа рисовая	7	20*	7,7	22,2*
Яйцо куриное	0,09 шт	4,5	0,1 шт	5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,44	0,44
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	3,6	3,6
Сухари панировочные в/с	3,3	3,3	3,6	3,6
<b>Масса полуфабриката:</b>		102		114
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Сливки 20%жирности	окт.53	10	10,53	10
Сыр сливочный плавленый 55%	10,31	10	10,31	10
<b>Масса сливочного соуса:</b>		20		20
<b>Выход:</b>		90		100

\* - масса готовой рисовой каши.

**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.

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

Упаковки со сливками, сливочным сыром 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.

Крупу рисовую промывают теплой водой и варят до готовности.

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".

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".



Филе рыбы пропускают через мясорубку добавляют пассерованный лук, отварной рис, соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия круглой формы, по 2 штуки на порцию. Изделия панируют в смеси муки и сухарей, выкладывают в гасстроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Соус для запекания и подачи готовят следующим образом:

Сливки доводим до кипения, вводим сливочный сыр, смешиваем до однородности, варим 3-5 минут

#### **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.

Подают со сливочным-сырным соусом.

### **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 круглоформы, консистенция однородная, сочная, рыхлая.

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

Вкус и запах - жареной рыбной котлетной массы, вкус соуса-сливочный, 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	
13,38		9,22		10,88		179,82	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,11		0,93		40	0,29
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
94,09	214,59	39,63	0,91	278,6	0,082	0,012	0,39
горбуша							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
16,02		12,23		10,88		217,15	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,12		0,14		1,03		40	6,82
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
83,36	209,28	26,37	0,81	235,56	0,0283	0,0275	0,234

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Лихачева С.К.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.