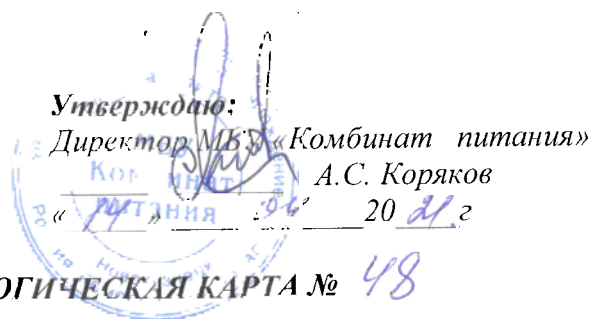


14.09.21г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

«ЁЖИКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ БЕЛЫМ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Ёжики рыбные с соусом белым», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях 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 | Массовая доля сухих веществ, г | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | | | |
|--|--------------------------------|--|---------------|-----------|---------------|
| | | До 3-х лет | | С 3-х лет | |
| | | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| 1. Минтай, потр. без головы или Горбуша, потр. с головой | 11,62/11,62 | 97,2 | 64,2 | 97,2 | 64,2 |
| 2. Крупа рисовая | 3,01/3,01 | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 3,5 |
| 3. Вода для припускания риса | | 7,2 | 7,2 | 7,2 | 7,2 |
| Масса готового припущенного риса: | | - | 9,5 | - | 9,5 |
| 4. Вода или молоко 2,5% жс. | | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 5. Лук репчатый | 1,82/1,82 | 15,5 | 13 | 15,5 | 13 |
| 6. Яйца | 1,55/1,55 | 1/6,7 шт. | 6 | 1/6,7 шт. | 6 |
| Масса полуфабриката: | | - | 113 | - | 113 |
| 7. Масло сливочное 72,5% жс. или Масло растительное | 1,88/1,88 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Соус белый: | | - | 50 | - | 50 |
| 1. Вода или бульон | | 55 | 55 | 55 | 55 |
| 2. Масло сливочное 72,5% жс. | 1,88/1,88 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| 3. Мука пшеничная в/с | 2,15/2,15 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| 4. Лимонная кислота | 0,01/0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Всего сухих веществ: | 23,92/23,92 | | | | |
| Выход: | | - | 100/50 | - | 100/50 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбу размораживают, промывают, разделяют на филе без кожи и костей.

Рис перебирают, тщательно промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем накрывают посуду крышкой и дают рису распариться.

Лук предварительно очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья; очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Подготовленный лук нарезают соломкой или полукольцом, бланшируют (заливают кипятком и выдерживают 1-2 минуты).

Подготовленное филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз, второй раз вместе с бланшированным репчатый луком, затем добавляют рис припущенный, яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям), молоко или воду. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики по 2 шт. на порцию, укладывают на противень, смазанный маслом, заливают соусом, добавляя воду (10% от массы соуса) и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут до готовности

Приготовление соуса белого: *Предварительно просеянную муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения.*

Приготовление на пароконвектомате: *подготовленные изделия, уложенные в смазанные маслом гастроемкости, заливают соусом и запекают в пароконвектомате при температуре 200°C в течение 20 минут (режим «Пароконвекция» (60% пар / 40% конвекция), добавляя воду (10% от массы соуса). (Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой). При отпуске ежики подают с соусом, в котором они запекались.*

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°C... + 65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 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 хорошо сохранили форму, без трещин, консистенция изделия рыхлые, мягкие, сочные.

Цвет – на разрезе белый с сероватым оттенком.

Вкус и запах – не допускаются посторонние запахи и привкусы. Консистенция соуса жидкой сметаны, однородная, без комков муки.

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 (выход 100/50г; 100/50г) (по минтаю)

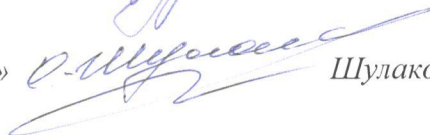
| | | | | | | | |
|--------------|-----------|-----------|-----------|--------------------------|-----------|--------------------|-----------|
| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
| 10,96/10,96 | | 4,36/4,36 | | 4,7/4,7 | | 101,88/101,88 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | В2 | А | С | Са | Мg | Р | Fe |
| 0,09/0,09 | 0,09/0,09 | 41,4/41,4 | 1,62/1,62 | 34,9/34,9 | 39,8/38,9 | 151/151 | 0,64/0,64 |

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.