

14.09.2017



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.09.17

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

«УШИЦА С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Ушица с рыбными фрикадельками», 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. Картофель:					
молодой до 01.09.		75	60	100	80
с 01.09 по 31.10.	12,84/17,12	80	60	106,7	80
с 01.11. по 31.12.		85,7	60	114,3	80
с 01.01. по 28,29. 02.		92,3	60	123,1	80
с 01.03.		100	60	133,3	80
2. Морковь до 01.01.	1,44/1,2	15	12	12,5	10
Морковь с 01.01.		16	12	13,3	10
3. Лук репчатый	1,68/1,4	14,2	12	12	10
4. Масло растительное	1,49/1,99	1,5	1,5	2	2
или					
Масло сливочное 72,5% жирн.		1,5	1,5	2	2
5. Томатная паста 25% сухих в-в.	0,18/0,23	0,7	0,7	0,9	0,9
6. Вода для разведения томатной пасты		1,1	1,1	1,35	1,35
7. Вода или бульон		100	100	142	142
Фрикадельки рыбные:					
1. Минтай, потрошенный без головы	5,21/5,21	40,7	28,8	40,7	28,8
или					
Горбуша, потрошенная с головой		40,1	28,1	40,1	28,1
2. Лук репчатый	0,84/0,84	7,1	6	7,1	6
3. Яйца	0,39/0,39	1/26,7 шт.	1,5	1/26,7 шт.	1,5
4. Соль йодированная	0,19/0,19	0,2	0,2	0,2	0,2
5. Вода		2,9	2,9	2,9	2,9
Масса полуфабриката:		-	39	-	39
Масса готовых фрикаделек:		-	30	-	30
Всего сухих веществ:	24,27/28,57				
Выход:		-	150/30	-	200/30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель сортируют, моют, очищают. Морковь тщательно перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенные овощи (картофель, морковь, репчатый лук) повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилагов, сеток.

Подготовленный картофель нарезают кубиками.

Подготовленную морковь нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением жидкости 10-20 минут при температуре 110-120°C.

Подготовленный репчатый лук мелко нарезают, бланшируют и припускают 10-15 минут при температуре 100-110°C.

В кипящую воду или бульон кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, варят 12-15 минут. За 5 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, репчатый лук, пассерованную томатную пасту, йодированную соль, готовые фрикадельки и варят 5 минут.

Пассерование томатной пасты: в разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают томат-пасту, разведенную водой или бульоном в соотношении 1:1, доводят до кипения и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования 10-15 минут.

Фрикадельки: Рыбу размораживают, промывают, разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки, измельчают на мясорубке. Добавляют мелко рубленый репчатый лук, сырые яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям), воду, йодированную соль и все тщательно перемешивают. Формуют шарики массой 7-10 г, припускают отдельно до готовности в течение 10 минут.

Приготовление бульона рыбного: Обработанные головы (из голов предварительно удаляют жабры и глаза), кости, плавники рыб промывают, заливают холодной водой и быстро доводят до кипения, снимают пену и жир, добавляют соль, уменьшают нагрев и варят 15 минут при медленном кипении. Готовый бульон процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60... + 65 °С. Подают в тарелке для первых 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 - на поверхности блески жира. Бульон прозрачный. Овощи не деформированные, мягкие, фрикадельки сочные.

Цвет - бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом рыбы, слабосоленый.

Вкус и запах – Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

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 150/30; 200/30г) (минтай)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
4,35/5,8		2,05/2,46		13,15/14,9		86,85/102,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,12/0,16	0,06/0,08	6,6/8,8	14,86/19,9	27,19/36,3	37,09/49,5	124/165	0,65/0,87

8.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/30; 200/30г) (горбуша)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
7,6/7,95		3,79/4,36		12,25/15,22		113,67/132,25	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Мg	Р	Fe
0,13/0,15	0,13/0,15	8,43//8,43	14,9/18,8	21,7/22,3	29,8/33,5	91,5/103	0,99/1,14

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.