

14.09.2022

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

« 20 » 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ ЗАПЕЧЁННЫЙ «ВОДОЛЕЙ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Биточек из рыбы запечённый «Водолей», 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	9,56/11,22	80	52,8	93,4	62
Горбуша, потр. с головой		78,8	52,8	92	62
Лук пассерованный:					
2. Лук репчатый	3,22/3,71	27,4	23	31,6	26,5
3. Масло растительное	2,22/2,69	2,3	2,3	2,7	2,7
Масса пассерованного лука:		-	11	-	13
4. Хлеб пшеничный	7,02/8,21	11,3	11,3	13,2	13,2
5. Молоко 2,5% жирность	0,99/1,16	9	9	10,5	10,5
6. Яйцо	0,78/0,65	1/13,3 шт.	3	1/16 шт.	2,5
7. Мука пшеничная в.с	1,98/2,32	2,3	2,3	2,7	2,7
8. Сухари панировочные	2,05/2,4	2,3	2,3	2,7	2,7
Масса полуфабриката:		-	75	-	87
9. Масло растительное для смазки противня	0,99/0,99	1	1	1	1
Всего сухих веществ:	28,81/33,35				
Выход:			60		70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбу размораживают, промывают, разделяют на филе без кожи и костей. Яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям. Муку пшеничную предварительно просеивают.

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 дурилаггов, сеток. Подготовленный лук нарезают соломкой или полукольцом, пассеруют с добавлением масла. Подготовленное филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз, второй раз вместе с пассерованным репчатым луком, предварительно замоченным в молоке хлебом, добавляют йодированную соль, яйца, тщательно перемешивают, выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия панируют в смеси пшеничной муки и панировочных сухарей.

Приготовление в жарочном шкафу:

Подготовленные изделия выкладывают на противень смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10-15 минут до образования на поверхности изделий золотистой корочки до готовности.

Приготовление на пароконвектомате:

Подготовленные изделия, уложенные в смазанные маслом гастроемкости, запекают в пароконвектомате при температуре 180°C в течение 10-15 минут в режиме «Пароконвекция» (Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой) до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... +65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогретые остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделия кругло-приплюснутой формы, консистенция однородная, сочная, рыхлая.

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

Вкус и запах – запечённой рыбной котлетной массы с привкусом лука, в меру солёный.

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 60г/70г)(по минтаю)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
5,32/6,21		3,65/4,43		9,18/12,8		98,22/115,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,01	0,01/0,01	14,7/17,15	2,62/3,05	44,09/51,4	26,9/31,4	132/154	0,65/0,76

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.