

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" _____ " _____ 20 _____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

25.01.2023



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

БИТОЧЕК МЯСНОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек мясной", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений 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	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	43,47	40	48,31	44,44
или фарш говяжий п/ф	40	40	44,44	44,44
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	43,47	40	48,31	44,44
или фарш свиной п/ф	40	40	44,44	44,44
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	56,81	50	63,13	55,56
или фарш куриный п/ф	50	50	55,56	55,56
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,34	50	60,39	55,56
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	2,2	2,2	2,4	2,4
Выход:		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Мясо и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Хлеб замачивают в молоке или воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют

соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия округло - приплюснутой формы по 1 шт на порцию панируют в муке.

Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 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 - биточек округло - приплюснутой формы, запанирован тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыт румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку по 1 шт на порцию, рядом уложен гарнир.

Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

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)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
19,16		16,64		8,74		261,98	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эвк	D, мкг
0,08		0,14		0,9		10	0,03
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
27,64	172,63	22,13	1,91	260,82	0,0062	0,001	0,09

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.