

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

09.03.2023



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 336

БИТОЧЕК МЯСНОЙ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо " Биточек мясной под сырной шапкой", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	35,37	32,54	39,3	36,16
или фарш говяжий п/ф	32,54	32,54	36,16	36,16
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	48,3	41,24	52,08	45,83
или фарш куриный п/ф	41,24	41,24	45,83	45,83
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	44,82	41,24	49,81	45,83
Хлеб пшеничный в/с	7,2	7,2	8	8
Молоко 2,5%жирности	7,2	7,2	8	8
или вода питьевая	7,2	7,2	8	8
Лук репчатый	8,57	7,2	9,52	8
Соль поваренная йодированная	0,36	0,36	0,4	0,4
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Помидоры свежие	9,99	9	11,11	10
или помидоры свежемороженные	9,43	9	10,48	10
Масса полуфабриката:		100		107
Сыр твердый 45%жирности	7,52	7,29	8,35	8,1
Сметана 10%жирности	3,96	3,64	4,4	4,05
Яйцо куриное	0,25 шт	2,025	0,27 шт	2,25
Масса сырно- сметанной шапочки		12		14
Масло подсолнечное рафинированное		2,16	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").

Говядину 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".

Лук сортируют и замачивают в мочной 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.

Упаковки с молоком, сметаной и сыром промывают под проточной водой, протирают ветошью.

Сыр натирают на мелкой терке.

Хлеб замачивают в воде или молоке.

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. Моют 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.
- Свежие помидоры обрабатывают согласно инструкции по обработке свежих овощей, удаляют плодоножку,

нарезают тонкими ломтиками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З". В случае поступления помидор свежемороженых, размораживают.

Для сырно-сметанной шапки:

Сыр, сметану, яйцо смеживают до однородной консистенции.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия кругло - приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом. Сверху на биточки выкладывают подготовленные помидоры и укладывают сырно-сметанную шапочку

Первый способ приготовления:

Готовят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-5 минут, затем готовят в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160-180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

В противень приливают немного воды, накрывают другим противнем и тушат в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 10 минут, затем убирают верхний противень и запекают еще 10 минут при той же температуре до готовности.

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 мраморе 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 - биточки кругло - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов, сверху запеченные помидоры и сырная шапочка.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

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

Вкус и запах - ингредиентов входящих в рецептуру, 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	
17,92		16,39		7,98		252,36	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,07		0,14		1,75		40	0,15
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
87,7	183,09	22,63	1,77	246,63	0,00523	0,00151	0,08

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий  Кононович С.Л.

Главный технолог

 Хохлова С. Ю.