

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 152

КОТЛЕТА МЯСНАЯ "ЛУКОМОРЬЕ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета мясная "Лукоморье"", 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 | 48,36 | 44,5 |
| или фарш говяжий п/ф | 40 | 40 | 44,5 | 44,5 |
| или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) | 43,47 | 40 | 48,36 | 44,5 |
| или фарш свиной п/ф | 40 | 40 | 44,5 | 44,5 |
| Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) | 56,81 | 50 | 63,91 | 56 |
| или фарш куриный п/ф | 50 | 50 | 56 | 56 |
| или филе птицы замороженное (без кожи и костей) | 54,34 | 50 | 61,13 | 56 |
| Хлеб пшеничный в/с | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Молоко 2,5%жирности | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 10,71 | 9 | 11,9 | 10 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Мука пшеничная в/с | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката: | | 112 | | 125 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2,2 | 2,2 | 2,5 | 2,5 |
| 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".

Лук сортируют и замачивают в моечной 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 промывают проточной водой и протирают ветошью.. У хлеба срезают корки и 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 овально - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гасстроемкость 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 12-15 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 - котлеты овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, 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.

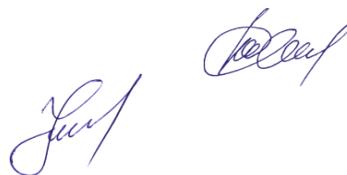
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими 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.эке | 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



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.