

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А.Ю. Паникова

05.08.2022г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287

ФРИКАДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки куриные с томатным соусом", 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
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	82,48	72,55	88,16	77,55
Хлеб пшеничный в/с	7	7	7,5	7,5
Молоко 2,5%жирности	7	7	7,5	7,5
Лук репчатый	8,3	7	8,9	7,5
Соль поваренная йодированная	1	1	1,07	1,07
Мука пшеничная в/с	3,5	3,5	3,7	3,7
Масса полуфабриката:		87		93
Масло подсолнечное рафинированное	1,7	1,7	1,8	1,8
Масса готовых изделий:		70		75
Соус томатный:				
Томатная паста 23-25%сухих веществ	17,02	16	17,02	16
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Сахар - песок	1,6	1,6	1,6	1,6
Чеснок свежий	0,48	0,4	0,48	0,4
Вода питьевая	10	10	10	10
Масса томатного соуса:		20		25
Выход:		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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 на воздухе в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой "СК".

Мякоть куриную или филе в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, до достижения температуры в толще продукта температуры -1-0град, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "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.

Банки с томатной пастой промывают под проточной водой и протирают ветошью.

Хлеб замачивают в воде или молоке

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия круглой формы по 2 штуки на на порцию, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом. Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Для соуса все компоненты соединяют, доводят до кипения, вводят мелкорубленный чеснок, доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160-180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Подают 2шт на порцию, при подаче рядом полит томатным соус.

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. Подогреть остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - фрикадельки круглой формы, по 2 штуки на порцию, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой.

Изделия выложено на тарелку, рядом полит соус. Консистенция плотная, сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Цвет - светло - коричневый, на срезе серый.

Вкус и запах - собственные свежеприготовленным изделиям из куриного фарша, вкус в меру соленый, аромат соуса.

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				
15,59	12,84	10,85	222,68				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.эке	D, мкг			
0,08	0,13	3,86	50	0,03			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
29,03	135,29	23,38	1,41	292,83	0,001	0,00009	0,09

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.