

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

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

25.04.2022

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо " Запеканка из рыбы", 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
Филе минтая замороженное (блочное) или	63,3	57	70,33	63,3
Филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	67,05	57	74,47	63,3
или филе кеты замороженное (с кожей без костей)	67,05	57	74,47	63,3
Лук репчатый очищенный п/ф	22,5	22,5	25	25
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	11,2	11,2	12,44	12,44
Масло подсолнечное рафинированное	3,4	3,4	3,78	3,78
Томатная паста	7,45	7	8,27	7,78
Масса пассерованных овощей:		16		17
Молоко 2,5%жирности	13,5	13,5	15	15
Яйцо куриное	0,27 шт	13,5	0,3 шт	15
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0,67	0,67
Сухари панировочные в/с	3,4	3,4	3,78	3,78
Масса полуфабриката:		111		123
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
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.

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.

Упаковки с молоком, томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки

используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук, морковь пассеруют с томатной пастой на подсолнечном масле до мягкости. Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР". Филе рыбы освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают кубиком размером 1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль, тщательно размешивают.

Гастроёмкость или противень, смазанные подсолнечным маслом насыпают панировочными сухарями.

Выкладывают в один слой рыбу, сверху равномерно выкладывают пассерованные овощи,

заливают омлетной смесью, дают омлетной смеси пропитать слои

Способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 30 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С 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 - запеканка нарезанная на куски правильной формы

Цвет - от золотистого до оранжевого

Вкус и запах - жареной рыбы с привкусом лука и моркови, в меру соленый.

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)

минтай							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
12,77		7,53		6,59		145,47	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эке	D, мкг
0,09		0,15		2,35		190	0,46
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
59,24	178,65	44,7	1,26	349,72	0,0864	0,0135	0,4
горбуша							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
15,63		10,65		7,07		186,78	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эке	D, мкг
0,13		0,18		2,95		200	7,24
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
48,58	174,78	32,14	1,2	325,21	0,0309	0,029	0,25

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.