

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

06.03.2023



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

### МИНТАЙ ПОД СЫРНО-КАРТОФЕЛЬНОЙ ШУБКОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Минтай под сырно-картофельной шубкой", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

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)	77,78	70	86,41	77,77
Мука пшеничная в/с	3	3	3,33	3,33
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,33	0,33
Картофель очищенный п/ф	25	25	27,7	27,7
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	26,31	25	29,15	27,7
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,5	0,5
Молоко 2,5%жирности	5,68	5	6,25	5,5
Яйцо куриное	0,04 шт	2	0,044 шт	2,22
Сыр твердый 45%жирности	8,25	8	9,07	8,8
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>110</b>		<b>122</b>
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

#### 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 рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР". Филе минтая в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

В случае поступления минтая тушки с костью ПБГ в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, промывают под проточной холодной водой, удаляют плавники и хвосты, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

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 пefорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Моят в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обработывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего ср - ва;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

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

Сыр натирают на терке.

Картофель очищенный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая).

В случае поступления картофеля замороженного, упаковки не размораживают перед приготовлением.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

#### **Первый способ приготовления:**

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные гастроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30 минут.

Картофель замороженный освобождают от упаковки, выкладывают в гастроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 15-20 минут.

Готовый картофель протирают с помощью механизма универсально-кухонной машины.

В горячую картофельную массу добавляют горячее молоко, доведенное до кипения, яйцо, натертый сыр. все перемешивают.

Порционные куски рыбы солят, панируют в муке и выкладывают в гастроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом, сверху выкладывают картофельно-сырную массу.

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут, до образования румяной корочки.

#### **Второй способ приготовления:**

Очищенный картофель варят в наплитной посуде, в подсоленной воде до готовности.

Отвар сливают. Горячий картофель протирают с помощью механизма универсально-кухонной машины.

В горячую картофельную массу добавляют горячее молоко, доведенное до кипения, яйцо, натертый сыр. все перемешивают.

Порционные куски рыбы солят, панируют в муке и выкладывают в гастроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом.

Картофельно-сырную массу выкладывают на подготовленные куски минтая.

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 - на тарелку выложен кусок запеченой рыбы, не деформирован, консистенция мягкая. сверху румяная корочка (картофельно-сырная шапка)

Цвет - соответствует виду и ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, картофельно-сырная масса нежная в меру соленая.

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)**

<b>Минтай</b>							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
14,84		5,16		6,47		130,81	
<b>Витамины, мг</b>							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,09		0,12		2,43		20	0,29
<b>Минеральные вещества, мг</b>							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
106,85	205,52	46,9	0,93	421,29	0,104	0,01183	0,49

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.

Jan 1