УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рыба припущенная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба припущенная», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба припущенная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Сом (кроме океанического) | 182 | 91 |
| или судак | 179 | 91 |
| или щука (кроме морской) | 198 | 91 |
| или окунь (морской)1 | 130 | 91 |
| или ледяная рыба | 196 | 94 |
| или минтай неразделанный | 185 | 93 |
| Из полуфабрикатов  |  |  |
| сом (кроме океанического) | 106 | 91 |
| или судак | 118 | 91 |
| или щука (кроме морской) | 121 | 91 |
| или окунь (морской) | 107 | 91 |
| или ледяная рыба | 113 | 94 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью |  |  |
| сом или судак | 100 | 91 |
| или ставрида океаническая | 96 | 91 |
| или хек серебристый | 110 | 98 |
| Лук репчатый | 3,3 | 2,8 |
| Петрушка (корень) | 3,7 | 2,8 |
| *Масса припущенной рыбы* | - | 75 |
| Масло сливочное | 7 | 7 |
| ВЫХОД | - | 82 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают воду, солят, добавляют лук репчатый, коренья и припускают 15-20 мин. При отпуске рыбу гарнируют и поливают сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Запах: отварной рыбы.

Вкус: рыбы в сочетании с маслом, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба припущенная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 82 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 12,27 | 5,32 | 0,57 | 99,24 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,07 | 1,20 | 0,31 | 1,45 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 27,60 | 116,50 | 13,44 | 0,38 | 0,26 | 17,22 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_