УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Шницель рыбный натуральный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель рыбный натуральный», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Шницель рыбный натуральный», 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 |
| Судак | 133,5 | 64,5 |
| или сом (кроме океанического) | 142,5 | 64,5 |
| или окунь морской1 | 97,5 | 64,5 |
| или треска1 | 87 | 64,5 |
| или минтай | 139,5 | 64,5 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| судак | 88,5 | 64,5 |
| или окунь морской | 79,5 | 64,5 |
| или треска | 75 | 64,5 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: |  |  |
| треска | 67,5 | 64,5 |
| Лук репчатый | 16,1 | 13,5 |
| Петрушка зелень | 2 | 1,5 |
| Молоко | 6 | 6 |
| Яйца | 0,075 шт. | 3 |
| Сухари | 9 | 9 |
| *Масса полуфабриката* | - | 94,5 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| ВЫХОД | - | 75 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, запекают до готовности. При отпуске гарнируют.

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: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Запах: приятный, рыбы и масла сливочного.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель рыбный натуральный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 75 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 7,66 | 5,30 | 5,80 | 101,54 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,03 | 0,05 | 2,26 | 17,06 | 3,11 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 43,80 | 115,90 | 17,15 | 1,48 | 0,59 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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