УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 234

Котлеты или биточки рыбные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты или биточки рыбные», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты или биточки рыбные», 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 |
| Треска1 | 62,7 | 46 |
| или минтай | 97,6 | 46 |
| из полуфабрикатов: треска | 53 | 46 |
| Из филе: треска | 49 | 46 |
| Хлеб пшеничный | 12,5 | 12,5 |
| Сухари | 7 | 7 |
| Молоко или вода | 18 | 18 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| *Масса полуфабриката* |  | 81 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| *Масса готовых изделий* | **-** | *70* |
| Соус № 330 | **-** | *30* |
| **Выход блюда** | **-** | **100** |

1 нормы закладки даны для трески потрошенной обезглавленной

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, пропускают через мясорубку с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом, добавляют соль, перемешивают, выбивают. Из полученной рыбной, котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске котлеты или биточки поливают сметанным соусом.

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*: биточки – кругло-приплюснутые, котлеты - имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом.

*Консистенция*: сочная, однородная.

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

*Запах*: приятный, рыбы и соуса.

*Вкус*: жареной рыбной массы, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты или биточки рыбные» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 8,7 | 6,9 | 12,0 | 143,8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,09 | 0,6 | 14,75 | 4,14 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 49,3 | 111,68 | 18,2 | 0,9 | 0,26 | 0,00 |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_