УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232

Рыба, запеченная в сметанном соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № …..

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе», 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 |
| Треска 1 | 79 | 60 |
| или судак | 114 | 58 |
| или минтай неразделанный | 142 | 57 |
| **Из полуфабрикатов:** |  |  |
| Треска | 68 | 60 |
| или макрурус | 65 | 58 |
| **Из филе,** выпускаемого промышленностью |  |  |
| треска | 62 | 60 |
| или хек серебристый | 65 | 58 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| *Масса рыбы жареной* | - | 50 |
| Соус № 330 |  | 50 |
| Сыр | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| *Масса полуфабриката* | - | 105 |
| **ВЫХОД** | **-** | **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.

На смазанный маслом противень кладут жареную рыбу, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый, равномерно прожаренный кусок рыбы вместе с соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

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

Вкус: запеченной рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, соуса сметанного.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 10,6 | 11 | 5 | 161,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,05 | 4,54 | 28,8 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 126,99 | 96,61 | 18,37 | 0,61 |  |  |

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