

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239 **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,8	0,7	0,58
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	180	90	18	9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2	1,82	1,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,64	14 шт.	0,56
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанную (очищенную от кожи и костей) рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют в рыбный фарш замоченный в воде или молоке батон, кладут соль и яйца (обработанные в соответствии с СанПиНом), тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом противень и выпекают в жарочном шкафу в течение 20-25 мин при температуре 220-250 градусов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,78	В1, мг	0,10	Ca, мг	40,56
Жиры, г	4,62	С, мг	0,41	Mg, мг	49,97
Углеводы, г	7,29	А, мг	0,03	P, мг	222,66
Энергетическая ценность, ккал	134,01	Е, мг	1,61	Fe, мг	1,14

Д, мкг	0,12
В2, мг	0,11

К, мг	415,20
І, мкг	136,30
Р, мг	0,57
Se, мг	0,01