УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тефтели рыбные тушеные в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели рыбные тушеные в соусе», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Тефтели рыбные тушеные в 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 |
| Судак | 117,6 | 57,6 |
| или треска1 | 78,6 | 57,6 |
| или хек тихоокеанский1 | 82,3 | 57,6 |
| или ледяная рыба | 125,2 | 57,6 |
| или окунь морской1 | 86 | 57,6 |
| или минтай | 122,6 | 57,6 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| треска или макрурус | 66,2 | 57,6 |
| или ледяная рыба | 72 | 57,6 |
| или окунь морской | 69,4 | 57,6 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: |  |  |
| треска | 59,4 | 57,6 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Мука пшеничная | 2,25 | 2,25 |
| *Масса полуфабриката* | - | 96 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| *Масса тушеных тефтелей* | - | 80 |
| *Масса соуса сметанного с томатом* | - | 20 |
| Выход | - | 100 |

1 нормы закладки даны для трески, окуня морского, хека тихоокеанского потрошенных обезглавленных

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формуют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10 % от массы соуса) и тушат 10-15 мин. Это блюдо можно приготавливать, заменяя хлеб рисом, припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 2 г на порцию. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

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: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: корочки – светло-коричневый, на разрезе светло-серый

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Тефтели рыбные» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 7,93 | 6,58 | 9,41 | 128,58 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,07 | 1,25 | 0,15 | 2,48 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|  |  |  |  |  |  |
| 43,78 | 94,71 | 17,81 | 0,56 | 0,78 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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