УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рыба, запеченная под молочным соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная под молочным соусом», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная под молочным соусом», 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 |
| Хек неразделанный | 154 | 74 |
| или треска неразделанная | 161 | 74 |
| или минтай неразделанный | 148 | 74 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| Треска | 84 | 74 |
| или треска потрошенная обезглавленная | 97 | 74 |
| или окунь | 86 | 74 |
| или зубатка пятнистая (пестрая) | 88 | 72 |
| или скумбрия дальневосточная | 78 | 74 |
| или хек потрошенный обезглавленный | 97 | 74 |
| или минтай потрошенный обезглавленный | 106 | 74 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью |  | 74 |
| Треска | 76 | 74 |
| или окунь морской | 78 | 74 |
| или ставрида океаническая | 76 | 74 |
| или зубатка, или макрель | 76 | 72 |
| *Масса рыбы припущенной* | - | 60 |
| Лук репчатый | 17,9 | 15/7,51 |
| *Для соуса молочного:* |  |  |
| Молоко | 50 | 50 |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| *Масса соуса молочного* | - | 50 |
| Сыр | 4,3 | 4 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| *Масса полуфабриката* | - | 120 |
| ВЫХОД | - | 80 |

1 масса лука пассерованного или припущенного

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

На противень или порционную сковороду кладут припущенную рыбу (филе с кожей без костей).

Для соуса молочного пассерованную на масле муку разводят, варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. В соус молочный добавляют пассерованный или припущенный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром и запекают.

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: припущенная рыба в виде целого куска вместе с гарниром и соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

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

Запах: запеченной рыбы, соуса, пассерованного лука.

Вкус: свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная под молочным соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 7,40 | 7,10 | 9,60 | 131,90 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,07 | 3,15 | 0,07 | 0,91 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 63,20 | 106,80 | 18,20 | 0,49 | 0,56 | 0,03 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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