УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты или биточки рыбные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты или биточки рыбные», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

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 | 81,8 | 60 |
| или сом (кроме океанического) | 130,9 | 60 |
| или судак | 123,6 | 60 |
| или минтай | 127,3 | 60 |
| или треска неразделанная  | 130,9 | 60 |
| или хек неразделанный  | 124,8 | 60 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| треска | 69,1 | 60 |
| или судак | 80,0 | 60 |
| или сом (кроме океанического) | 72,7 | 60 |
| или макрурус | 69,1 | 60 |
| или минтай обезглавленный потрошенный  | 86,1 | 60 |
| или хек потрошенный обезглавленный | 83,6 | 60 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью |  |  |
| треска  | 64,2 | 60 |
| Хлеб пшеничный  | 14,3 | 14,3 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Сухари панировочные  | 8 | 8 |
| *Масса полуфабриката*  | - | 97 |
| Масло растительное  | 5 | 5 |
| *Масса готовых изделий*  | - | 80 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| ВЫХОД | - | 80 |

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 вместе с замоченным в молоке черствым хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске рубленые изделия поливают растопленным сливочным маслом.

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-приплюснутой, котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку – гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

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

Запах: приятный, рыбы и сливочного масла.

Вкус: жареной или запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты или биточки рыбные» 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 |
| 6,92 | 5,54 | 9,61 | 115,98 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,05 | 0,07 | 0,51 | 11,80 | 0,24 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 39,47 | 89,34 | 14,57 | 0,71 | 0,31 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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