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  | 176,9 | 85 |
| или треска неразделанная  | 184,9 | 85 |
| или минтай неразделанный | 170,0 | 85 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| Треска | 96,5 | 85 |
| или треска потрошенная обезглавленная  | 111,4 | 85 |
| или окунь | 98,8 | 85 |
| или зубатка пятнистая (пестрая) | 103,9 | 85 |
| или скумбрия дальневосточная | 89,6 | 85 |
| или хек потрошенный обезглавленный  | 111,4 | 85 |
| или минтай потрошенный обезглавленный | 121,8 | 85 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью |  |  |
| треска | 87,3 | 85 |
| или окунь морской | 89,6 | 85 |
| или ставрида океаническая | 87,3 | 85 |
| или зубатка, или макрель | 89,7 | 85 |
| *Масса рыбы припущенной*  | - | 69 |
| Лук репчатый | 23,8 | 20/101 |
| *Для соуса молочного:* |  |  |
| Молоко | 50 | 50 |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| *Масса соуса молочного* | - | 50 |
| Сыр | 4,2 | 4 |
| Масло растительное |  | 2 |
| *Масса полуфабриката* | - | 130 |
| ВЫХОД | - | 100 |

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 100 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 13,14 | 9,12 | 0,67 | 137,30 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 40,80 | 122,96 | 9,69 | 0,78 | 0,29 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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