УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Шницель рыбный натуральный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель рыбный натуральный», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Шницель рыбный натуральный», 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 | 133,5 | 64,5 |
| или сом (кроме океанического) | 142,5 | 64,5 |
| или окунь морской1 | 97,5 | 64,5 |
| или треска неразделанная | 140 | 64,5 |
| или трескапотрошенная обезглавленная | 87 | 64,5 |
| или хек неразделанный  | 135 | 64,5 |
| или хек потрошенный обезглавленный  | 87 | 64,5 |
| или минтай неразделанный  | 139,5 | 64,5 |
| или минтай потрошенный обезглавленный | 92 | 64,5 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| судак | 88,5 | 64,5 |
| или окунь морской | 79,5 | 64,5 |
| или треска | 75 | 64,5 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: |  |  |
| треска | 67,5 | 64,5 |
| Лук репчатый | 16,1 | 13,5 |
| Петрушка зелень | 2 | 1,5 |
| Молоко  | 6 | 6 |
| Яйца | 0,075 шт. | 3 |
| Сухари | 9 | 9 |
|  *Масса полуфабриката* | - | 94,5 |
| Масло растительное  | 6 | 6 |
| ВЫХОД | - | 80 |

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, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, запекают до готовности. При отпуске гарнируют.

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: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Запах: приятный, рыбы и масла сливочного.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель рыбный натуральный» 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 |
| 8,06 | 5,6 | 6,02 | 106,99 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,05 | 2,39 | 0,18 | 0,35 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 42,24 | 120,36 | 18,42 | 1,59 | 0,63 | 0,03 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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