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 | 67,5 | 49,5 |
| или сом (кроме океанического) | 108 | 49,5 |
| или судак | 102 | 49,5 |
| или минтай | 105 | 49,5 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| треска | 57 | 49,5 |
| или судак | 66 | 49,5 |
| или сом (кроме океанического) | 60 | 49,5 |
| или макрурус | 57 | 49,5 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью |  |  |
| треска | 53 | 49,5 |
| Хлеб пшеничный  | 13,5 | 13,5 |
| Молоко | 19,5 | 19,5 |
| Сухари панировочные  | 7,5 | 7,5 |
| *Масса полуфабриката*  | - | 90 |
| Масло растительное  | 7,5 | 7,5 |
| *Масса готовых изделий*  | - | 75 |
| 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, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, 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 |
| 6,99 | 5,80 | 9,97 | 120,04 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,05 | 0,07 | 0,88 | 0,15 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 40,92 | 92,31 | 27,56 | 0,77 | 0,90 | 86,52 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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