УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Кнели рыбные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кнели рыбные», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНIИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Кнели 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Хек тихоокеанский б/г, потрош., с/м | 86,5 | 64 |
| или треска б/г, потрош., с/м | 83,1 | 64 |
| или горбуша б/г, потрош., с/м | 116,4 | 64 |
| или минтай б/г, потрош., с/м | 83,1 | 64 |
| Хлеб пшеничный | 7 | 7 |
| Молоко  | 24 | 24 |
| Яйца (белки) | 3 | 3 |
| Соль | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 96 |
| 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 с кожей без костей дважды измельчают с замоченным в молоке хлебом, вводят охлажденные яичные белки и взбивают, постепенно добавляя молоко, соль. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде.

Кнельную массу разделывают при помощи кондитерского мешка на кнели (по 20-25 г) и припускают 10-15 мин, не допуская сильного кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия в форме кнелей, одинакового размера, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная

Цвет: от белого до беловато-серого

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Кнели рыбные» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кнели рыбные» на выход 80 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 10,91 | 3,34 | 4,5 | 91,5 | 0,29 |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев