УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рыба, запечённая с морковью

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запечённая с морковью», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запечённая с морковью», 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 тихоокеанский б/г, потрош., с/м | 81,1 | 60 |
| Или треска б/г, потрош., с/м | 77,9 | 60 |
| Или горбуша б/г, потрош., с/м | 109,1 | 60 |
| Или минтай б/г, потрош., с/м | 77,9 | 60 |
| Масса припущенной рыбы | - | 49 |
| Морковь (до 1.01) | 17,6 | 131 |
| или морковь (с 1.01) | 18,8 | 131 |
| Лук репчатый | 4 | 32 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Сыр | 5 | 5 |
| Соль | 0,4 | 0,4 |
| Соус (ТК №21, 43) | 26 | 26 |
| Масса полуфабриката | - | 89 |
| ВЫХОД | - | 80 |

1 – масса припущенной моркови

2 – масса припущенного репчатого лука

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 припускают в небольшом количестве воды, соединяют с припущенными овощами, нарезанными соломкой, затем выкладывают на смазанный масло противень, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый, равномерно запеченный кусок филе рыбы, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки – золотистый, филе рыбы на разрезе – белый или светло-серый

Запах: запеченной рыбы и овощей

Вкус: запеченной рыбы и овощей

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запечённая с морковью» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рыба, запечённая с морковью» на выход 80 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 9,83 | 4,27 | 3,45 | 91,55 | 1,61 |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев