

Заведующий МБДОУ «Сказка»

4 сентября 2018 г

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мясные биточки», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2.1. Для приготовления блюда «Мясные биточки» используют следующее сырье:

Масло растительное
Мясо оленина
Мясо свинина
Молоко сухое
Лук свежий
Яичный порошок
Чеснок

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Мясные биточки», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3.1 Рецептура блюда «Мясные биточки»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло растительное	4	6	4	6
Мясо оленина	60	80	45	60
Молоко сухое	3	4	3	4
Лук свежий	5	10	4	8
Яичный порошок	2	3	2	3
Чеснок	1	1	1	1
Выход	-		60/80	

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Мясные биточки»
производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, размоченным предварительно в воде, луком репчатым очищенным, чесноком очищенным. К фаршу добавляют соль поваренную, фарш тщательно перемешивают повторно пропускают через мясорубку и формуют изделия кругло-приплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см. Сформованные биточки обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом масле растительном в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре от 250-280°C в течение 5-8 мин.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Температура подачи блюда должна быть не менее +60...+65° С.

5.2. Блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - кругло-приплюснутая форма

Консистенция – мягкая

Цвет – коричневый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.12	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1Е3
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	1,0
	E.coli	-
	S.aureus в 1,0	1,0
	Proteus	0,1
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
9,62	12,57	8,64	12,46	6,69	8,92	143,00	163,72