

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба по-польски», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Рыба по-польски» используют следующее сырье:

Масло сливочное
Масло растительное
Лук свежий
Морковь свежая
Сметана
Яйцо
Мука
Рыба с/м

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Рыба по-польски», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт рецепта блюда «Рыба по-польски»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло сливочное	3	4	3	4
Масло растительное	4	6	4	6
Лук свежий	5	10	4	8
Морковь свежая	10	15	8	13
Сметана	10	10	10	10
Яйцо	1/4	1/4	12	12
Мука	5	5	5	5
Рыба с/м (потрошёная с головой)	110	130	44	52
Выход	-		60/80	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Рыба по-польски» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Рыбу разморозить, очистить и промыть, нарезать на небольшие куски, залить горячей водой и варить 10-15 минут. Готовую рыбу вынуть, залить яйцом, смешанным со сметаной, и запечь в духовом шкафу. При подаче полить маслом.

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 – кусочки рыбы, сохранили форму

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет – рыба-розовая, соус-белый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.11	КМАФАнМ, КОЕ/г	2,5*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	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
11,99	15,81	10,49	14,40	5,05	6,03	162,57	216,96