

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №2

им. П.И. Арчакова

ст. Старошербиновская

О.А. Сапотько



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 54-10р-2020

Рыба, тушенная в томате с овощами

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, тушенная в томате с овощами», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №2 им. П.И. Арчакова ст. Старошербиновская.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами», 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
Горбуша	90,4	80
Сахар	2,6	2,6
Томатная паста	9	9
Лук репчатый	17,4	14
Морковь	31,3	25
Петрушка (корень)	5	4
Масло подсолнечное	7,6	7,6
Соль	0,3	0,3
Вода	25	25
ВЫХОД блюда	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в смазанный маслом противень, на рыбу укладывают пассированные овощи, заливают бульоном или водой, добавляют томатную пасту, сахар, соль и запекают до готовности (45-60 мин.).

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тушеная рыба в виде целого куска вместе с соусом.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса – оранжево - красный, овощей - натуральный.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, тушеная в томате с овощами» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,4	4,9	3,8	105

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,04	3,92	5,73	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,42	140,98	37,08	0,80	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой/ – М. 2021. – 289 с.

Повар

 /А.В. Амбарцумян/