



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный Директор
ООО "Фабрика Социального питания"

Д.С. Семикопенко

Технико-Технологическая карта № 6.18

Котлеты рыбные Любительские

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Котлеты рыбные Любительские" вырабатываемое Фабрикой Социального питания

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, декларация о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г							
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Горбуша потрошенная б/г или	45,3	33,5	61,0	46,9	81,5	60,3	90,6	67,0
1	Минтай с/м б/г или	49,1	33,5	66,1	46,9	88,4	60,3	98,2	67,0
1	Минтай п/ф или	42,3	33,5	56,9	46,9	76,1	60,3	84,6	67,0
1	Треска с/м б/г	47,8	33,5	64,3	46,9	86,0	60,3	95,6	67,0
	Масса филе рыбы без кожи и костей		33,5		46,9		60,3		67,0
2	Морковь или	10,6	8,0	14,3	11,2	19,1	14,4	21,2	16,0
2	Морковь п/ф		8,0		11,2		14,4		16,0
	Масса отварной моркови		8,0		11,0		14,0		16,0
3	Хлеб пшеничный	4,0	4,0	5,6	5,6	7,2	7,2	8,0	8,0
4	Лук репчатый или	5,0	4,0	7,0	5,6	9,0	7,2	10,0	8,0
4	Лук репчатый п/ф		4,0		5,6		7,2		8,0
5	Молоко	5,0	5,0	7,0	7,0	9,0	9,0	10,0	10,0
6	Яйцо	5,0	5,0	7,0	7,0	9,0	9,0	10,0	10,0
7	Сухари панировочные	4,0	4,0	5,6	5,6	7,2	7,2	8,0	8,0
	Масса полуфабриката		60,0		84,0		108,0		120,0
8	Масло растительное	2,7	2,7	3,8	3,8	4,9	4,9	5,4	5,4
	Выход припущенных котлет		50		70		90		100

4. Технологический процесс

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, вместе с замоченным хлебом, подготовленной вареной морковью, бланшированным луком репчатым. В рыбную массу добавляют соль, яйцо, хорошо вымешивают, формируют котлеты и панируют в сухарях по 1-2 штуки на порцию. Затем изделия выкладывают в гастроемкость, смазанную маслом растительным, добавляют немного воды и припускают в пароконвектомате: режим "Пар"-20 минут или режим "Конвекция" при температуре 175 С- 20 минут.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
Котлеты рыбные Любительские	
Не более 2-х часов	65 С

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Котлеты сохранили форму, без трещин.	Цвет белый с оранжевым, на срезе серый.	Консистенция мягкая, сочная.	Вкус и запах запеченой рыбы с овощами. В меру посолено, без посторонних запахов и вкусов.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

	Б	Ж	У	Эн., ценность	А	В1	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	гр	гр	гр	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Котлеты рыбные любительские (горбуша)	16,4	10,7	11,2	206,7	172,9	0,18	0,85	1,5	33,84	25,82	169,34	1,18
Котлеты рыбные любительские (минтай)	13,37	7,41	11,2	164,97	164,94	0,14	0,75	0,8	58,66	43,79	197,6	1,3
Котлеты рыбные любительские (треска)	15	7,21	11,2	169,69	167,6	0,16	1,31	0,67	48,47	35,22	173,3	1,3

Ответственный за оформление ТТК
Дрозд Я.С.