



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.1.2
Рыба, запеченная с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная с яйцом», вырабатываемое Фабрикой социального питания

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная с яйцом», 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							
	1 порция		100 порций		1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Минтай с/м без головы</i>	97,5	62,5	9,7	6,3	117	75	11,7	7,5
минтай дефростированный	93,3	62,5	9,32	6,3	111,9	75	11,19	7,5
минтай п/ф	78	62,5	7,8	6,3	93,4	75	9,34	7,5
<i>или горбуша с/м</i>	101	62,5	10	6,3	121,5	75	12,15	7,5
Горбуша дефростированная	96,9	62,5	9,7	6,3	116,2	75	11,62	7,5
Горбуша п/ф	77,5	62,5	7,8	6,3	93	75	9,3	7,5
<i>или Кета с/м</i>	109	55,1	11	5,5	130,5	66,2	13,05	6,62
Кета дефростированная	104	55,1	10	5,5	124,9	66,2	12,49	6,62
Кета п/ф	87,5	55,1	8,8	5,5	105	66,2	10,5	6,62
<i>или пикша с/м</i>	117	76,3	12	7,6	140,24	91,5	14,02	9,15
Пикша дефростированная	112	76,3	11	7,6	134,2	91,5	13,42	9,15
пикша п/ф	101	76,3	10	7,6	120,7	91,5	12,07	9,15
<i>или треска с/м</i>	96,9	62,5	9,7	6,3	116,2	75	11,62	7,5
Треска дефростированная	92,7	62,5	9,3	6,3	111,2	75	11,12	7,5
Треска п/ф	83,8	62,5	8,4	6,3	100,5	75	10,05	7,5
Масса готовой рыбы	-	50	-	5,0	-	60	-	0,6
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2	2,25	2,25	0,25	0,25
Яйца	0,2 шт.	8	20 шт.	0,8	0,24 шт.	9,7	24 шт.	0,97
Лук репчатый	30	25	3	2,5	34	28	3,4	2,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5	6	6	0,6	0,6
Масса пассерованного лука	-	18,5	-	1,85	-	21	-	2,1
Выход готового блюда	-	80	-	8	-	90	-	9

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов							
	1 порция		100 порций		1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Минтай с/м без головы</i>	60,9	39,1	6,09	3,91	85,3	54,7	8,53	5,47
минтай				3,91			8,16	5,47
дефростированный	58,3	39,1	5,83		81,6	54,7		
минтай п/ф	48,8	39,1	4,88	3,91	68,3	54,7	6,83	5,47
<i>или горбуша с/м</i>	63,1	39,1	6,31	3,91	88,4	54,7	8,84	5,47
Горбуша дефростированная	60,6	39,1	6,06	3,91	84,8	54,7	8,48	5,47
Горбуша п/ф	48,4	39,1	4,84	3,91	67,8	54,7	6,78	5,47
<i>или Кета с/м</i>	68,1	34,4	6,81	3,44	95,4	48,2	9,54	4,82
Кета дефростированная	65,0	34,4	6,5	3,44	91,0	48,2	9,1	4,82
Кета п/ф	54,7	34,4	5,47	3,44	76,6	48,2	7,66	4,82
<i>или пикша с/м</i>	73,1	47,7	7,31	4,77	102,4	66,8	10,24	6,68
Пикша дефростированная	70,0	47,7	7,00	4,77	98,0	66,8	9,8	6,68
пикша п/ф	63,1	47,7	6,31	4,77	88,4	66,8	8,84	6,68
<i>или треска с/м</i>	60,6	39,1	6,06	3,91	84,8	54,7	8,48	5,47
Треска дефростированная	57,9	39,1	5,79	3,91	81,1	54,7	8,11	5,47
Треска п/ф	52,4	39,1	5,24	3,91	73,3	54,7	7,33	5,47
<i>Масса готовой рыбы</i>	-	31,3	-	3,13	-	43,8	-	4,38
Мука пшеничная	1,25	1,25	0,13	0,13	1,8	1,8	0,18	0,18
Яйца	0,1 шт.	4,4	10 шт.	0,44	0,17 шт.	7	17,5 шт.	0,7
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6	26	22	2,6	2,2
Масло растительное	3,1	3,1	0,31	0,31	4,4	4,4	0,44	0,44
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	12	-	1,2	-	17	-	1,7
Выход готового блюда	-	50	-	5	-	70	-	7

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе без костей нарезают на порционные куски, укладывают в смазанную растительным маслом гастроомокость, солят, сверху выкладывают пассерованные лук, заливают яично-мучной смесью, запекают 30 мин до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Реализуют в течение 2х часов. Отпускают при температуре 60-65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Внешний вид: запеченный кусочек филе рыбы в яйце

Консистенция: мягкая

Цвет: филе рыбы – на разрезе серо-розовый (горбуша, кета), или белый (пикша, минтай, треска), соуса - розовый, омлета – золотисто-белый

Вкус: рыбы в сочетании с яйцом и луком

Запах: продуктов входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная с яйцом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

	Б	Ж	У	Эн. ценность	А	В1	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Минтай	14,2	4,1	2,3	105,6	0	0,1	1,1	1,9	48	57,1	224,9	1
Горбуша, кета	18,2	8,9	2,3	166,9	2,3	0,1	1,2	2,4	30,8	35,5	190,4	0,8
Пикша	15,3	3,7	2,3	107	0,8	0,1	1,1	1,9	30,8	39,8	173,1	0,9
Треска	14,3	3,8	2,3	103,6	0	0,1	1,2	2,2	35,1	35,5	199	0,7

Ответственный за оформление ТТК

Грошева Т.В. 09.11.2021