

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, ул пр
Карла-Маркса, 412



Технико-Технологическая карта №289.
«Уха «Золотая рыбка»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Уха «Золотая рыбка», вырабатываемое и реализуемое в ООО «Кировский комбинат школьного питания» (кулинарный цех комбината, пищеблоки школ и детских садов.)

2. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Уха «Золотая рыбка», 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.)

Акты контрольных проработок от 11.09.17, от 13.09.17.

Наименование сырья	Масса на одну порцию, гр					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель						
с 01.09	106,66	80	133,3	100	160	120
с 01.11.	114,28		142,8		171,4	
с 01.01.	123,07		153,8		184,6	
с 01.03.	133,33		166,7		200	
до 01.09.	100		125		150	
Морковь						
до 01.01.	10,0	8,0	12,5	10	15	12
с 01.01.	10,66		13,3		16	
Лук репчатый	9,6	8,0	12	10	14,3	12
Масло растительное	2	2	2,5	2,5	3	3
Бульон или вода	140	140	175	175	210	210
Минтай обезглавленный, потрашенный	40	24,4	26,86	18,8	26,86	18,8
Кета(горбуша)обезглавлен ная,потрашенная,	34,15	25				
Сайда обезглавленная, потрашенная	37,2	24,4	27	18,8	27	18,8
Соль	1	1	1,5	1,5	2	2
Масса отварной рыбы без кожи и костей	20		20		20	
Выход	200/20		250/20		300/20	

3. Технология приготовления.

Размороженную рыбу очищают от чешуи, моют, срезают голову, плавники (спинной, брюшной, грудной) на уровне кожного покрова, а хвостовой на расстоянии 1-2 см от основания его средних лучей. Из брюшной полости удаляют внутренности, сгустки крови, удаляют черную пленку, рыбу хорошо промывают под проточной холодной водой.

Обработанную тушку рыбы закладывают в кипящую воду и варят до готовности 20-30 минут. Отварную рыбу охлаждают, отделяют от костей и кожи, порционируют и хранят в бульоне при слабом кипении и кладут в уху при отпуске. Готовый рыбный бульон процеживают, добавляют кипящую воду до нормы и доводят до кипения. Затем в бульон кладут картофель, нашинкованный соломкой или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные соломкой или дольками припущенные овощи и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль.

4. Требования к качеству.

Внешний вид : в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные ломтиками или соломкой, сохранившие форму нарезки, кусочки филе рыбы одинакового размера.

Цвет : супа — золотистый, жира на поверхности — светло — желтый, кусочки рыбы от светло-серого (минтай, сайда) до — розового (горбуша, кета).

Консистенция : картофель и овощи мягкие; филе рыбы- сочные, мягкие, не развалившиеся; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Вкус: отварных рыбных пород рыб, припущенных овощей и картофеля.

Запах: продуктов, входящих в суп, вареной рыбы.

200 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,76	В1-0,1	Са- 19,34
Ж-2,22	В2-0,06	Fe- 0,88
У-12,31	С- -8,86	
Э.Ц- 84,8		Р-56,88

250 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,2	В1-0,12	Са- 24,18
Ж-2,78	В2-0,07	Fe- 1,1
У-15,39	С- -11,08	
Э.Ц- 106		Р-71,1

300 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,63	В1-0,14	Са- 29,01
Ж-3,34	В2-0,09	Fe- 1,32
У-18,47	С- -13,29	
Э.Ц- 127,2		Р-85,32

Руководитель производства:

Сапрыкина М.А