**Котлеты рыбные полуфабрикат**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41***

***Котлеты рыбные полуфабрикат***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Котлеты рыбные полуфабрикат вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | |
|  | Брутто | Нетто |
| Рыбный фарш | 65 | 65 |
| **ИТОГО :** |  | **65** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Готовый полуфабрикат разложить на противень, предварительно смазанный растительным маслом и запекать в разогретом до 220-230 °С. духовом шкафу до готовности.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

**Отпускают с гарниром и соусом.**

**Температура подачи 65****°С.**

**Гарниры: картофельное пюре.**

**Соусы: томатный.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе одно­родная, рыхлая, сочная. Цвет белый с серым оттенком, вкус и запах припущенной рыбы. Не допус­кается привкус кислого хлеба. Если подают с соусом, то соус подливают сбоку**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, г |
|  |  |  | Котлета рыбная | | | | |  |  |  |  |
| 65 | 14,09 | 6 | 12,93 | 205,31 | 52,1 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,1 | 3,35 | 0,01 |