**Рыба тушенная в томатном соусе с овощами.**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5* Рыба тушенная в томатном соусе с овощами**

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Рыба тушенная в томатном соусе с овощами 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 сырья |
|
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 118 | 91 |
| \*\*\*или треска | 118 | 91 |
| \*\*\*или ментай | 118 | 91 |
| Морковь | 34 | 27 |
| Вода | 27 | 27 |
| Томат пюре | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 15 | 13 |
| ВЫХОД: | 75 | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Порционные куски рыбы, нарезанные с кожей без костей, выкладывают в посуду, добавляют воду, лук репчатый, морковь и томат, масло растительное, соль, накрывают крышкой и томят 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.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму  
Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая  
Цвет: от белого до серого  
Вкус: рыбы в сочетании с луком, в меру соленый  
Запах: припущенной рыбы с ароматом лука**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| г | ценность, |
|  | ккал |
|  | | | | | | | | | | | |
| 75,00 | 13,87 | 11,20 | 24,20 | 210,00 | 52,10 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,10 | 3,35 | 0,01 |

**Инженер-технолог: О.Ф. Гончарова**