

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Паникова

03.12.2021



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

### ЗАПЕКАНКА КУРИНАЯ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка куриная под сырной шапкой" вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

#### 2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	97,15	85,5	107,95	95
или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей)	85,5	85,5	95	95
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	92,93	85,5	103,26	95
Лук репчатый очищенный п/ф	12,6	12,6	14	14
Морковь очищенная п/ф	12,6	12,6	14	14
Масло сливочное 72,5% жирности	1,35	1,35	1,5	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,35	1,35	1,5	1,5
<b>Масса пассированных овощей</b>		<b>20</b>		<b>22</b>
Яйцо куриное	0,08 шт	4,5	0,09 шт	5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
<b>Масса фарша с овощами</b>		<b>100</b>		<b>111</b>
Сыр твердый	16,7	16,2	18,56	18
Сметана 10% жирности	8,8	8,1	9,78	9
Яйцо куриное	0,08 шт	4,5	0,09 шт	5
<b>Масса сырно-сметанной шапки</b>		<b>28</b>		<b>32</b>
Масло сливочное 72,5% жирности	0,45	0,45	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание филе птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Мякоть куриная п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС. Мякоть куриную освобождают от упаковки.

В случае поступления мякоти куриной в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают соломкой размером 2\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Яйцо обрабатывают согласно инструкции по обработке яйца.

Упаковки с сыром промывают проточной водой и протирают ветошью. Сыр освобождают от упаковки и натирают на терке.

Овощи пассеруют на смеси масла до мягкости.

Нарезанные куски мякоти или филе птицы, пассированные овощи змельчают на мясорубке добавляют соль, яйцо хорошо перемешивают и выбивают. Полученный фарш выкладывают в гастроёмкость или противень, смазанные сливочным маслом, слоем не более 2 см.

Для сырно-сметанной шапки сыр, сметану, яйцо смещивают до однородной консистенции. Затем смазывают фарш ровным слоем не более 0,5 см.

##### Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15 минут.

##### Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - запеканка нарезана на куски правильной формы, без трещин, консистенция однородная, мягкая, сверху легкая золотистая корочка.

Цвет - корочка золотистая, срез сероватый с вкраплениями овощей.

Вкус и запах - запеченного мяса птицы, нежный, в меру соленый.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
22,42	22,57	2,33	304,45				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет. экв	D, мкг			
0,08	0,21	1,67	250	0,47			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
172,07	246,7	29,43	1,65	264,29	0,005	0,0028	0,12

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог 2 кат

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.