

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Парьков

24.04.2022



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

### ФИЛЕ ПТИЦЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы в кисло-сладком соусе" 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
Филе птицы мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	77	77	85,56	85,56
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	83,69	77	93	85,56
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	6,67	6,67
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,55	0,55
Томатная паста 23-25%сухих веществ	9,57	9	10,64	10
Сахар - песок	1,2	1,2	1,33	1,33
Кислота лимонная	0,18	0,18	0,2	0,2
Крахмал картофельный	3,6	3,6	4	4
Вода питьевая	18	18	20	20
		<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".

Филе птицы мелкокусковой п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

В случае поступления филе птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе, промывают, нарезают кубиком размером 2\*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для соуса:

Крахмал разводят в воде.

Томатную пасту пассеруют на подсолнечном масле, приливают разведенный крахмал, добавляют, сахар, соль, лимонную кислоту, доводят до кипения.

Подготовленное филе птицы тщательно перемешивают с соусом, маринуют 15 минут,

выкладывают в гостроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом.

**Первый способ приготовления:**

В гостроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают подготовленное филе птицы запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 20 минут до золотистого цвета.

**Второй способ приготовления:**

В противне, смазанный подсолнечным маслом, выкладывают подготовленное филе птицы запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 20 минут до золотистого цвета.

#### 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 - кусочки филе птицы нарезаны кубиками в соусе  
консистенция птицы мягкая, сочная

Цвет - оранжевый с приятным блеском, соответствует продуктам входящим в состав  
Вкус и запах - куриного филе с кисло-сладким вкусом

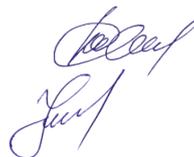
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011  
Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим  
нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными  
документами, действующими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

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

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал			
15,49		17,98		5,79		249,12			
B1		B2		C		A, рет.экв		D, мкг	
0,07		0,12		2,48		40		0	
Минеральные вещества, мг									
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F		
14,24	125,6	18,6	1,2	240,39	0,00382	0,00047	0,1		

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.