

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
17.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250

ФИЛЕ ПТИЦЫ АРОМАТНОЕ (ЗАПЕЧЕННОЕ В СОУСЕ)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы АРОМАТНОЕ" 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 продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	120	120	108	108
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	130,43	120	117,38	108
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	130,43	120	117,38	108
или филе индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	120	120	108	108
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	130,43	120	117,38	108
или мякоть индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2см	120	120	108	108
или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная	136,36	120	117,38	108
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	1,8	1,8
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Куркума молотая	0,2	0,2	0,18	0,18
Паприка молотая	0,4	0,4	0,36	0,36
Чеснок сушеный	0,6	0,6	0,54	0,54
Сметана 10%жирности	17,93	16,5	16,13	14,85
Выход:		100		90

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 со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Подготовленное филе птицы маринуют с добавлением соли, приправ, сушеного чеснока и сметаны, выкладывают в гасстроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 170 С в течение 10-12 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 10-12 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 - кусочки филе птицы с запеченным соусом, с приправами, консистенция сочная, мягкая.

Цвет - соответствует запеченной птице.

Вкус и запах - запеченного куриного филе с привкусом чеснока и приправ, вкус 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				
21,57	20,26	1,09	274,43				
Витамины, мг							
В1	В2	С	А, рет.эке	Д, мкг			
0,08	0,16	1	40	0,03			
Минеральные вещества, мг							
Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
32,61	180,4	22,85	1,6	258,05	0,0056	0,0002	0,14

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.