

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

\_\_\_\_\_ А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 150

### ЧАХОХБИЛИ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чахохбили", 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
Курица порционная п/ф	120	120	120	120
или птица потрошенная 1 категории замороженная	171,42	120	171,42	120
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,4	0,4
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Масса тушеной курицы:</b>		<b>80</b>		<b>80</b>
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	20	20
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	1,7	1,7	3,4	3,4
или морковь замороженная п/ф соломка	2,2	1,7	4,4	4,4
Перец болгарский свежемороженый	7,36	7	14,72	14
или перец болгарский свежий	9,3	7	18,6	14
Чеснок свежий	0,35	0,3	0,7	0,6
Масло сливочное 72,5%жирности	3,3	3,3	6,6	6,6
Томатная паста 23-25%сухих веществ	3,51	3,3	7,02	6,6
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Вода питьевая	10	10	20	20
Зелень сушеная	0,3	0,3	0,6	0,6
<b>Масса тушеных овощей:</b>		<b>10</b>		<b>20</b>
<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".

Курица порционная п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

В случае поступления птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, удаляют гузку, копчиковую железу, крылья, волосовидные перья, позвоночник с прилегающими ребрами общей шириной не более 12 - 15 мм, коленный сустав, внутренний жир, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Перец болгарский свежий тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне овощного цеха с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой. Нарезают полосками

используют нож и доску с маркировкой "З".

Свежемороженный болгарский перец размораживают на воздухе, нарезают как указано выше.

для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Чеснок очищают, промывают, измельчают.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук и морковь пассеруют на сливочном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Для соуса пассерованные овощи смешивают с перцем болгарским, нарезанным полосками, добавляют воду, соль, тушат до готовности овощей в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 7-10 минут или основным способом. В конце тушения добавляют зелень сушеную.

#### **Первый способ приготовления:**

Порционные куски курицы выкладывают в гастроёмкость, смазанную подсолнечным маслом, солят, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут, запекают в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 7-10 минут, добавляют тушеные овощи, тушат еще 10-15 минут при температуре 160 С. За 2-3 минуты до окончания приготовления вводят рубленый чеснок.

#### **Второй способ приготовления:**

Порционные куски курицы выкладывают в противень, смазанный подсолнечным маслом, солят, приливают немного воды, тушат в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут, запекают до образования золотистой корочки при температуре 220 С в течение 7-10 минут, добавляют тушеные овощи, тушат еще 20-25 минут при температуре 180 С. За 2-3 минуты до окончания приготовления вводят рубленый чеснок.

Подают с тушеными овощами.

### **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 - аккуратно нарубленные куски курицы выложены на тарелку с тушеными овощами, с которыми она тушилась.

Цвет - курицы светло - коричневый, тушеные овощи кирпично - коричневые.

Вкус и запах - тушеной курицы с ароматом тушеных овощей, 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	
23,92		21,75		2,73		300,86	
Витамины, мг							
B1		B2		С		А, рет.экв	D, мкг
0,1		0,18		8,51		80	0,05
Минеральные вещества, мг							
Са	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
29,43	198,56	27,59	1,87	328,43	0,0054	0,0003	0,64

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.