

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Курица запеченная", 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	135	135	150	150
или птица потрошенная 1 категории замороженная	192,85	135	214,28	150
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Сметана 10%жирности	3,26	3	3,58	3,3
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		90		100

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.

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

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

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Порционную курицу солят, смазывают сметаной, выкладывают в гастроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 30 минут, затем запекают до образования золотистой корочки в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 5 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 30-40 минут до готовности.

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, на поверхности золотистая корочка.

Цвет - курицы светло - серый с коричневым оттенком, корочка золотистого цвета.

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

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	
26,45		22,03		0,8		305,07	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эquiv	D, мкг
0,1		0,18		1,21		40	0,01
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
22,56	210,9	25,17	1,71	297,28	0,0056	0	0,17

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.