

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

06.05.2023



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337

БИТОЧЕК ИЗ ПТИЦЫ ЗОЛОТИСТЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек из птицы золотистый", 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
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) или фарш куриный п/ф	75	66	82,12	73,33
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	66	66	73,33	73,33
Сыр твердый 45%жирности	75	66	79,19	73,33
Яйцо куриное	21,5	19,8	23,89	22
Сметана 10%жирности		9,9	0,4 шт	11
Крахмал картофельный	5,87	5,4	6,52	6
Соль поваренная йодированная	3,6	3,6	4	4
Мука пшеничная в/с	0,45	0,45	0,5	0,5
Куркума	2,16	2,16	2,4	2,4
Масса полуфабриката:	1,08	1,08	1,2	1,2
Масло подсолнечное рафинированное		112		125
Выход:	1,8	1,8	2	2
		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур 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 куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Упаковки с сыром и сметаной обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки. Сыр натирают.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Мякоть измельчают на мясорубке, добавляют соль, сыр, яйцо, сметану, крахмал.

Хорошо перемешивают, оставляют загустеть на 5-7 минут. Формуют биточки круглой формы толщиной 1,5-2 см, панируют в смеси муки и куркумы

Изделия выкладывают в гасстроемкость, смазанную подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Готовят в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160-180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 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 - биточки кругло - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем муки перемешенной с куркумой с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность желтого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченной птицы, вкус в меру соленый, аромат птицы.

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	
23,32		22,71		5,13		321,82	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,21		0,84		80	0,5
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
196,1	255,6	26,77	2,14	224,77	0,00389	0,0031	0,11

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.