

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.12.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177

ФИЛЕ ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы тушеное с овощами", 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 замороженное (без кожи и костей) | 94,56 | 87 | 108 | 100 |
| или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей) | 94,56 | 87 | 108 | 100 |
| или филе птицы замороженное (без кожи и костей) | 94,56 | 87 | 108 | 100 |
| или кусковое красное мясо индейки (без кожи и костей) | 94,56 | 87 | 108 | 100 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 8,75 | 7 | 8,75 | 7 |
| Морковь с 1 января по 1 июня | 9,33 | 7 | 9,33 | 7 |
| Лук репчатый | 3,92 | 3,3 | 3,92 | 3,3 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода питьевая | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Томатная паста 23-25%сухих веществ | 4,25 | 4 | 4,25 | 4 |
| Сметана 10%жирности | 7,17 | 6,6 | 7,17 | 6,6 |
| Масса тушеной птицы: | | 70 | | 80 |
| Масса тушеных овощей: | | 20 | | 20 |
| Выход: | | 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".

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

Филе птицы размораживают на воздухе, промывают, нарезают

кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Банки с томатной пастой и упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.



Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь труют на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см.

Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Овощи пассеруют до мягкости на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают нарезанное филе птицы, солят, запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 170 С в течение 12-15 минут, затем выкладывают пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют сметану, приливают воду, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки. Добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют сметану, приливают воду и тушат в течение 5-7 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 кусочками пассерованных лука и моркови, в розовом соусе, соус однородной консистенции.

Цвет - соответствует продуктам входящим в блюдо

Вкус и запах - тушеного куриного филе с привкусом томата и сметаны, вкус в меру соленый.

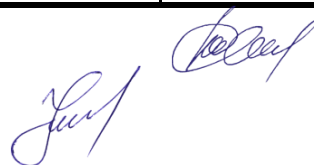
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

| | | | | | | | |
|--------------------------|--------|---------|------|-------------|--------|--------------------|--------|
| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
| 17,52 | | 14,84 | | 1,79 | | 211,63 | |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| B1 | | B2 | | C | | A, рет.экв | D, мкг |
| 0,07 | | 0,13 | | 1,89 | | 130 | 0,01 |
| Минеральные вещества, мг | | | | | | | |
| Ca | P | Mg | Fe | K | I | Se | F |
| 22,43 | 146,94 | 21,63 | 1,27 | 247,44 | 0,0048 | 0,0003 | 0,12 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.