

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

07.09.2020г.

А. Ю. Панькова

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
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
Масса тушеной курицы:		80		80
Лук репчатый	11,9	10	23,8	20
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	2,12	1,7	4,25	3,4
Морковь с 1 января по 1 июня	2,26	1,7	4,53	3,4
или морковь замороженная п/ф соломка	2,2	1,7	4,4	3,4
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
Масса тушеных овощей:		10		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 птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Птицу 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".

Чеснок очищают, промывают, измельчают.

Банки с томатной пастой 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.

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".

Свежемороженый болгарский перец размораживают на воздухе, нарезают как указано выше. с последующим ополаскиванием проточной водой, нарезают полосками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

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

Морковь трут 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".

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 гастроемкость, 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	C	A, рет.эвк	D, мкг
0,1	0,18	8,51	80	0,05

Минеральные вещества, мг							
Ca	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.