

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" _____ " _____ 20 _____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

02.05.2023г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПТИЦЫ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из птицы с цветной капустой", 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 (курица) замороженное (без кожи и костей)	65,22	60	71,74	66
или мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	68,2	60	75	66
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	65,22	60	71,74	66
или мякоть индейки (без кожи и костей)	68,2	60	75	66
Капуста цветная свежемороженая	28,42	27	31,58	30
Лук репчатый	13,09	11	14,28	12
Молоко 2,5%жирности	6	6	7	7
Сыр твердый 45%жирности	6,19	6	7,22	7
Крупа манная	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Зелень сушеная	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		120		130
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	2	2
Масса готовой запеканки:		90		100
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	5	5
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.

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

Филе птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе, промывают, при необходимости, нарезают для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

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.

Свежемороженую брокколи размораживают на воздухе.

Упаковки с молоком и сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Капусту цветную варят до полуготовности с добавлением соли в пароконвектомате или основным способом.

Капусту цветную измельчают на кусочки размером 1,5-1,5 см или разбирают на мелкие соцветия, аналогичным размером.

Измельченное филе птицы с луком соединяют с манной крупой, добавляют молоко,

соль, зелень сушеную, цветную капусту, тщательно перемешивают.

В гостроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом, выкладывают подготовленную массу

слоем 3-4 см, сверху посыпают тертым сыром.

Масло сливочное освобождают от упаковки, доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Подают с маслом сливочным, доведенным до кипения.



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 - запеканка нарезана на куски правильной формы, сверху золотистая корочка, без трещин и подгорелостей, полита сливочным маслом, доведенным до кипения.

Цвет - корочка золотистая, на срезе включения капусты.

Вкус и запах - запеченного мяса птицы, нежный, в меру соленый, с привкусом отварной цветной капусты.

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	
15,15		14,69		8,52		228,84	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эке	D, мкг
0,08		0,13		9,47		30	0,1
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
85,88	155,56	21,76	1,4	224,84	0,00403	0,00034	0,08

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.