

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 а.

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 филе птицы замороженное (без кожи и костей) | 75 | 66 | 82,12 | 73,33 |
| Сыр твердый 45%жирности | 21,5 | 19,8 | 23,89 | 22 |
| Яйцо куриное | | 9,9 | 0,4 шт | 11 |
| Сметана 10%жирности | 5,87 | 5,4 | 6,52 | 6 |
| Крахмал картофельный | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,45 | 0,45 | 0,5 | 0,5 |
| Мука пшеничная в/с | 2,16 | 2,16 | 2,4 | 2,4 |
| Куркума | 1,08 | 1,08 | 1,2 | 1,2 |
| Масса полуфабриката: | | 112 | | 125 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| 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". 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. Моят 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 2-2,5 см, панируют в смеси муки и куркумы

Изделия выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Готовят в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-18 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 | | С | | А, рет.эке | 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.