

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 151

ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ В РОЗОВОМ СОУСЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы запеченное в розовом соусе", 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 мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	112	112	125	125
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	121,73	112	135	125
или филе индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	112	112	125	125
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	121,73	112	135	125
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	121,73	112	135	125
или мякоть индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	112	112	125	125
или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная	127,27	112	142,03	125
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Зелень сушеная	0,55	0,55	0,62	0,62
Томатная паста 23-25%сухих веществ	7,65	7,2	8,5	8
Сметана 10%жирности	10,86	10	14,93	13,75
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).

В случае поступления филе птицы в замороженном виде, 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.

Для соуса смешивают томатную пасту и сметану до однородной консистенции.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают нарезанное филе птицы, солят, добавляют розовый соус и посыпают сушеной зеленью, хорошо перемешивают, запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 170 С в течение 7-10 минут, затем тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+Конвекция" при температуре 150 С в течение 10-15 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки. Добавляют розовый соус и сушеную зелень и тушат в течение 8-10 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 запеченным розовым соусом.

Цвет - розовый.

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	
25,4		6,3		1,8		165	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,07	5,36	0,01	0,88	22,82	84,55	25,69	1,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.