

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 мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	87	87	100	100
или 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 индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	87	87	100	100
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	94,56	87	108	100
или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная	94,56	87	108	100
или кусковое красное мясо индейки (без кожи и костей)	94,56	87	108	100
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	7	7	14	14
или морковь замороженная п/ф соломка	9,1	7	18,2	14
Лук репчатый очищенный п/ф	3,3	3,3	6,6	6,6
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	1	1
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,6	0,6
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).

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.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, 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 газореемкость, 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 - 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	
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.