

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Ланькова

01.12.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

### ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов с курицей", 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	126	126	130	130
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	136,95	126	141,3	130
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	136,95	126	141,3	130
Масло подсолнечное рафинированное	3,6	3,6	4,1	4,1
Соль поваренная йодированная	0,63	0,63	0,7	0,7
<b>Масса тушеной птицы:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>
Рис обработанный паром	55	55	64	64
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	9,1	9,1
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	12	12	13,9	13,9
или морковь замороженная п/ф соломка	15,58	12	18,1	13,9
Масло подсолнечное рафинированное	3,5	3,5	3,9	3,9
Томатная паста 23-25%сухих веществ	8,5	8	9,5	8,9
Вода питьевая	160	160	185	185
<b>Выход:</b>		<b>250</b>		<b>280</b>

#### 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.

Филе птицы мелкокусковой п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

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

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 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.

Крупку перебирают, моют теплой водой.

Нарезанное филе птицы обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки корочки двумя способами: в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут или основным способом в наплитной посуде.

##### Первый способ приготовления:

В гастроемкость с высоким бортом выкладывают обжаренное филе птицы, пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют соль, приливают воды, добавляют подготовленный рис, закрывают крышкой и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20-30 минут.

**Второй способ приготовления:**

Соединяют обжаренное филе птицы, пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют соль, приливают воду, добавляют подготовленный рис, закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 30-40 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 - рисовая каша равномерно перемешана с кусочками куриного филе, и овощами, на тарелку выложены горкой, мясо сочное, рис рассыпчатый.

Цвет - светло - коричневый или светло - оранжевый.

Вкус и запах - тушеного мяса птицы, рисовой каши с ароматом пассерованных овощей; 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	
10,6		6,2		15,9		161,7	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,05		0,08		1,24		40	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
16,26	107,64	24,79	1,08	121,5	0,0034	0,009	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.