

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

12.05.2022



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка куриная 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе куриное п/ф	70,2	70,2	78	78
или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей)	70,2	70,2	78	78
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	79,77	70,2	88,64	78
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	76,3	70,2	84,78	78
или фарш куриный п/ф	70,2	70,2	78	78
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	15,48	15,48	17,2	17,2
Морковь очищенная п/ф соломка	7,83	7,83	8,7	8,7
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	10,08	7,83	11,2	8,7
Масло подсолнечное рафинированное	1,46	1,46	1,6	1,6
Шпинат замороженный	10,97	10,65	12,15	11,83
Соль поваренная йодированная	0,96	0,96	1,07	1,07
Масса полуфабриката:		113		125
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
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".

Овощи очищенные п/ф в вакуумной упаковке поступают с ШБС (школьно - базовая столовая).

Упаковки с молоком обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Шпинат размораживают, измельчают на мясорубке или ножом в овощной цехе, используют нож и доску "СО"

Нарезанную морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости, измельчают на мясорубке.

Филе куриное или мякоть куриную размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Нарезанные куски мякоти или филе птицы, лук репчатый и хлеб, замоченный в молоке или воде измельчают на мясорубке, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают.

Куриный фарш делят на 3 равные части.

Одну часть куриного фарша оставляют без изменения, во вторую часть - добавляют пассерованную измельченную морковь, в третью часть - измельченный шпинат.

В гостроемкость, предварительно смазанную подсолнечным маслом, выкладывают подготовленный куриный фарш со шпинатом, равномерно распределяют, далее распределяют куриный фарш с морковью, сверху выкладывают куриный фарш с луком, разравнивают.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 20-30 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С в течение 20-30 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 - запеканка нарезана на куски правильной формы, сверху золотистая корочка, без трещин и подгорелостей, на разрезе видны слои разноцветного фарша.
Цвет - корочка золотистая, срез соответствует слоям запеканки.
Вкус и запах - запеченного мяса птицы, моркови, шпината, нежный, 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	
14,7		10,78		7,59		179,7	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,07		0,13		5,18		170	0,04
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
54,97	139,23	28,94	1,69	337,84	0,0072	0,00101	0,12

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.