

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Платько

23.09.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №222

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПТИЦЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из птицы", 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы (курица) замороженное (без кожи и костей)	64,8	60	72	66
или филе птицы (курица) мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	60	60	66	66
или мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	68,2	60	75	66
или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей)	60	60	66	66
или филе индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	60	60	66	66
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	64,8	60	72	66
или мякоть индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	60	60	66	66
или мякоть индейки (без кожи и костей)	64,8	60	72	66
Капуста брокколи свежемороженая	29	27	32	30
Лук репчатый очищенный п/ф	11	11	12	12
Молоко 2,5%жирности	6	6	7	7
Сыр твердый 45%жирности	6	6	7	7
Крупа манная	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Зелень сушеная	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		120		130
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	2	2
Масса готовой запеканки:		90		100
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	5	5
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.

Лук очищенный п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

Свежемороженую брокколи размораживают на воздухе.

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

Филе птицы п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС. Филе птицы освобождают от упаковки.

В случае поступления филе птицы в замороженном виде, 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". Филе птицы вместе с луком пропускают через мясорубку.

Упаковки с молоком и сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Капусту брокколи варят до полуготовности с добавлением соли в пароконвектомате или основным способом.

Капусту брокколи измельчают на кусочки размером 1,5-1,5см или разбирают на мелкие соцветия, аналогичным размером. Измельченное филе птицы с луком соединяют с манной крупой, , добавляют молоко, соль, зелень сушеную, измельченную капусту брокколи, тщательно перемешивают. В гастроремкость или противень, смазанные подсолнечным маслом, выкладывают подготовленную массу слоем 3-4 см, сверху посыпают тертым сыром. Масло сливочное освобождают от упаковки, доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Подают с маслом сливочным, доведенным до кипения.

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, полита сливочным маслом, доведенным до кипения.

Цвет - корочка золотистая, на срезе включения капусты.

Вкус и запах - запеченного мяса птицы, нежный, в меру соленый, с привкусом отварной капусты брокколи.


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	
15,37		16,03		8,93		243,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,08	11,7	0,03	0,94	87,14	159,68	22,65	1,22

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.