

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

07.09.2020г.

А. Ю. Панькова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 150

ЧАХОХБИЛИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чахохбили", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица порционная п/ф	120	120	120	120	120	120
или птица потрошенная 1 категории замороженная	171,42	120	171,42	120	171,42	120
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6
Масса тушеной курицы:		80		80		80
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	30	30	20	20
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	1,7	1,7	5,1	5,1	3,4	3,4
или морковь замороженная п/ф соломка	2,2	1,7	6,62	5,1	4,4	4,4
Перец болгарский свежемороженый	7,36	7	22,1	21	14,72	14
или перец болгарский свежий	9,3	7	28	21	18,6	14
Чеснок свежий	0,35	0,3	1,07	0,9	0,7	0,6
Масло сливочное 72,5%жирности	3,3	3,3	10	10	6,6	6,6
Томатная паста 23-25%сухих веществ	3,51	3,3	10,63	10	7,02	6,6
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,3	0,3	0,2	0,2
Вода питьевая	10	10	30	30	20	20
Зелень сушеная	0,3	0,3	0,9	0,9	0,6	0,6
Масса тушеных овощей:		10		30		20
Выход:		90		110		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".

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

В случае поступления птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, удаляют гузку, копчиковую железу, крылья, волосовидные перья, позвоночник с прилегающими ребрами общей шириной не более 12 - 15 мм, коленный сустав, внутренний жир, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Перец болгарский свежий тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне овощного цеха с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой. Нарезают полосками

используют нож и доску с маркировкой "З".

Свежемороженый болгарский перец размораживают на воздухе, нарезают как указано выше.

для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Чеснок очищают, промывают, измельчают.

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".

Лук и морковь пассеруют на сливочном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Для соуса пассерованные овощи смешивают с перцем болгарским, нарезанным полосками, добавляют воду, соль, тушат до готовности овощей в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 7-10 минут или основным способом. В конце тушения добавляют зелень сушеную.

Первый способ приготовления:

Порционные куски курицы выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, солят, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут, запекают в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 7-10 минут, добавляют тушеные овощи, тушат еще 10-15 минут при температуре 160 С. За 2-3 минуты до окончания приготовления вводят рубленый чеснок.

Второй способ приготовления:

Порционные куски курицы выкладывают в противень, смазанный подсолнечным маслом, солят, приливают немного воды, тушат в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут, запекают до образования золотистой корочки при температуре 220 С в течение 7-10 минут, добавляют тушеные овощи, тушат еще 20-25 минут при температуре 180 С. За 2-3 минуты до окончания приготовления вводят рубленый чеснок.

Подают с тушеными овощами.

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 - аккуратно нарубленные куски курицы выложены на тарелку с тушеными овощами, с которыми она тушилась.

Цвет - курицы светло - коричневый, тушеные овощи кирпично - коричневые.

Вкус и запах - тушеной курицы с ароматом тушеных овощей, 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	
22,5		17,3		2,6		255,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,07	9,44	0,036	1,78	45,82	120,87	26,31	1,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.