

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панько

27.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА С КУРИЦЕЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов с булгуром с кур" 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 на одну г
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО
Филе птицы мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	80	80	100
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	86,95	80	108,69
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	86,95	80	108,69
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7,5
Соль поваренная йодированная	1,2	1,2	1,5
Масса тушеной птицы:		65	
Булгур	40	40	50
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	12,5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	10	10	12,5
или морковь замороженная п/ф соломка	13	10	16,23
Масло подсолнечное рафинированное	6,5	6,5	8
Томатная паста 23-25%сухих веществ	8,51	8	10,63
Вода питьевая	135	135	170
Выход:		200	

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья на одну г
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО
Филе птицы мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	112	112	120
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	120,96	112	129,6
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	120,96	112	129,6
Масло подсолнечное рафинированное	8,4	8,4	9
Соль поваренная йодированная	1,68	1,68	1,8
Масса тушеной птицы:		90	
Булгур	56	56	60
Лук репчатый очищенный п/ф	14	14	15
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	14	14	15
или морковь замороженная п/ф соломка	18,2	14	19,48

Масло подсолнечное рафинированное	9	9	9,7
Томатная паста 23-25%сухих веществ	11,9	11,2	12
Вода питьевая	187	187	
Выход:		280	

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукты 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. 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, на кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Банки с томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции. 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. Лук пассеруют до мягкости на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Крупу перебирают, моют теплой водой.

Нарезанное филе птицы обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки двумя способами: в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 10 минут или основным способом в наплитной посуде.

Первый способ приготовления:

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

Второй способ приготовления:

Соединяют обжаренное филе птицы, пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют соль, приливают воду, добавляют подготовленную крупу, 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 храниться 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 - каша из булгура равномерно перемешана с кусочками куриного филе, и овощами, на тарелке выложены горкой, мясо сочное, булгур рассыпчатый.

Цвет - светло - коричневый или светло - оранжевый.

Вкус и запах - тушеного мяса птицы, каши из булгура 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.

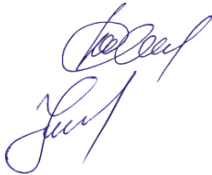
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,6	12,2	14,3	205,2

Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
<i>B1</i>	<i>C</i>	<i>A</i>	<i>E</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>
0,05	1,24	0,03	0,35	16,26	107,64	24,79	1,08

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



пание"
эва

ицей",

ия

и и продуктов торцию, г	
НЕТТО	
	100
	100
	100
	7,5
	1,5
	80
	50
	12,5
	12,5
	12,5
	8
	10
	170
	250

и и продуктов торцию, г	
НЕТТО	
	120
	120
	120
	9
	1,8
	96
	60
	15
	15
	15

	9,7
	12
	200
	300

укцию

кой "СК".

резают

лукции.

ой "СО".

рчки
ие 20-30

с

ливают
10 минут.

находится
д

тарелку

у соленый;

м
и

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.