

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 194

БИТОЧЕК ИЗ ПТИЦЫ "НЕЖНЫЙ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек из птицы "Нежный"", 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
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей) или фарш куриный п/ф	95,45	84	107,95	95	129,54	114
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	84	84	95	95	114	114
или филе индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	84	84	95	95	114	114
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	91,3	84	103,26	95	123,91	114
или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная	84	84	95	95	114	114
или мякоть индейки мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	95,45	84	107,95	95		114
или фарш из индейки п/ф	95,45	84	107,95	95	129,54	114
Лук репчатый очищенный п/ф	84	84	95	95	114	114
Хлеб пшеничный в/с	84	84	95	95	114	114
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10	12	12
Соль поваренная йодированная	9	9	10	10	12	12
Мука пшеничная в/с	9	9	10	10	12	12
Масса полуфабриката:		112		125		150
Масло подсолнечное рафинированное	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
	9	9	10	10	12	12
Выход:		90		100		120

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.

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

Мякоть птицы п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС. Мякоть птицы и лук освобождают от упаковки.

Размораживание мякоти куриной проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

В случае поступления мякоти птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моят под проточной холодной водой, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

изделия кругло - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют в муке.
Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 12-15 минут.

Второй способ приготовления:

Обжаривают на подсолнечном масле с обеих сторон в течение 5-8 минут до образования легкой золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-7 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 - котлеты кругло - приплюснутой формы, без трещин, сверху легкая золотистая корочка, консистенция однородная, сочная.

Цвет - корочка золотистая, срез сероватый.

Вкус и запах - жареного мяса птицы, нежный, в меру соленный.



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	
18,54		15,4		11,88		261,01	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,09		0,13		1,2		20	0,04
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
29,57	156,26	20,56	1,35	219,62	0,0048	0,0013	0,11

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.
Хохлова С. Ю.