

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

01.12.2020г.

А. Ю. Паньков



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 199

БИТОЧЕК ИЗ ПТИЦЫ С СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	97,2	86	107,95	95
или фарш куриный п/ф	86	86	95	95
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	92,9	86	103,26	95
Лук репчатый	10,7	9	11,9	10
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10
или вода питьевая	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	1,3	1,3	1,5	1,5
Сыр твердый 45%жирности	6,8	6,8	7,73	7,5
Мука пшеничная в/с	9	9	10	10
Масса полуфабриката:		120		133
Масло подсолнечное рафинированное		1,8	2	2
Выход:		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных инструментов. Промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры. Размораживание филе птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с мясорубкой. Размораживают на воздухе до достижения температуры продукта -1-0 С, моют под проточной холодной водой, нарезают на куски, используют нож и доску с маркировкой "СК".

Упаковки с молоком и сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской тары. Сыр натирают на терке или нарезают кубиком размером 1*1 см.

Нарезанные куски мякоти или филе птицы, лук репчатый и хлеб, замоченный в молоке или воде, пропускают через мясорубку, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия круглой - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют в муке.

Натертый или нарезанный сыр укладывают в середину биточка в виде ватрушки.
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

Второй способ приготовления:

Обжаривают на подсолнечном масле с обеих сторон в течение 5-8 минут до образования легкой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывшего ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - биточки кругло - приплюснутой формы, без трещин, сверху легкая золотистая корочка в виде ватрушки, в середине расплавленный сыр, консистенция однородная, сочная.

Цвет - корочка золотистая, срез сероватый.

Вкус и запах - жареного мяса птицы с привкусом сыра, нежный, в меру соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 02 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	
20,2		17,5		13		290,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,04	0,56	0	1,34	19,28	125,72	17,94	1,08

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С

Хохлова С

ание"

а



пицы с сыром",

товления
ческих
ство.

на продукцию

арного

анных ножей и
ы и мякоти.
аркировкой "СК".

ски, для нарезки

ской упаковки.

де измельчают
ассы формируют

5 минут.

кой золотистой
7 минут.

может находится
и их блюд

тая корочка,

1/2011
ническим
тивными

А.

Ю.