

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
01.12.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

### КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ "РЯБА"

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета из птицы "Ряба"", 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	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) или фарш куриный п/ф	95,45	84	107,95	95
или филе птицы замороженное (без кожи и костей) или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная	84	84	95	95
или фарш из индейки п/ф	91,3	84	103,26	95
Лук репчатый	95,45	84	107,95	95
Хлеб пшеничный в/с	84	84	95	95
Молоко 2,5%жирности	10,71	9	11,9	10
Соль поваренная йодированная	9	9	10	10
Мука пшеничная в/с	9	9	10	10
Масса полуфабриката:	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	9	9	10	10
Выход:		112		125
	1,8	1,8	2	2
		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.

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

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

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 ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. 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 формуют изделия овально - приплюснутой формы с заостренным концом 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 овально - приплюснутой формы с заостренным концом, без трещин, сверху легкая золотистая корочка, консистенция однородная, сочная.

Цвет - корочка золотистая, срез сероватый.

Вкус и запах - жареного мяса птицы, 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	
18,4		15,8		13		267,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	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. А.

Хохлова С. Ю.