

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Давыдов
27.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

ПЛОВ С БУЛГУРОМ 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 порцию, г
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО
Филе птицы замороженное (без кожи и костей)	108,69	100	120,96
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	108,69	100	120,96
Масло подсолнечное рафинированное	7,5	7,5	8,4
Соль поваренная йодированная	1,5	1,5	1,68
Масса тушеной птицы:		80	
Булгур	50	50	56
Лук репчатый	14,88	12,5	16,66
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	15,62	12,5	17,5
Морковь с 1 января по 1 июня	16,66	12,5	18,66
Масло подсолнечное рафинированное	8	8	9
Томатная паста 23-25%сухих веществ	10,63	10	11,9
Вода питьевая	170	170	187
Выход:		250	

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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 в замороженном виде, размораживают на воздухе, промывают, нарезают кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Банки с томатной пастой 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, промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также

посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загряз. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3

Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

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

Крупку 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 минут или основным способом в наплитной посуде.

Первый способ приготовления:

В гасстроемкость с высоким бортом выкладывают обжаренное филе птицы, пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют соль, приливают воды, добавляют подготовленный булгур, закрывают крышкой и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20-30 минут.

Второй способ приготовления:

Соединяют обжаренное филе птицы, пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют соль, приливают воду, добавляют подготовленный булгур, закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 30 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			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
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"

за



ицей",

ия

и и продуктов	
торцию, г	
НЕТТО	
	112
	112
	8,4
	1,68
	96
	56
	14
	14
	14
	9
	11,2
	187
	280

укцию

кой "СК".

жей и
оти.

1.
нений.

ия с их

см.

очки
ие 20-30

с

иливают
1-40 минут.

находится
д

тарелку

еру соленый;

1м
ли

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.