

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы запеченное с помидорами", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Филе птицы замороженное (без кожи и костей)	121,73	112	135,86	125
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	121,73	112	135,86	125
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	121,73	112	135,86	125
или кусковое красное мясо индейка(без кожи и костей)	121,73	112	135,86	125
Масло подсолнечное рафинированное	2,7	2,7	3	3
Соль поваренная йодированная	0,9	0,9	1	1
Помидоры свежие	20	18	22,22	20
или помидоры свежемороженные	18,49	18	21,05	20
Чеснок свежий	1,07	0,9	1,19	1
Сметана 10%жирности	19,56	18	21,73	20
Паприка молотая	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		90		100

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.

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

Филе птицы размораживают на воздухе, промывают, нарезают

кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Помидоры тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне овощного цеха с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой. Нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Свежемороженные помидоры размораживают на воздухе, нарезают кубиком, как указано выше.

с последующим ополаскиванием проточной водой, нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Чеснок очищают, промывают и мелко измельчают.

Первый способ приготовления:

В гасстроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают нарезанное филе птицы, солят, запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 170 С в течение 7-10 минут, затем добавляют нарезанные помидоры, измельченный чеснок, сметану и посыпают паприкой, перемешивают и еще запекают в течение 3-4 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки. Добавляют нарезанные помидоры, измельченный чеснок, сметану и посыпают паприкой, перемешивают и еще обжаривают в течение 3-4 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 - кусочки филе птицы с запеченными помидорами.

Цвет - розовый.

Вкус и запах - запеченного куриного филе с привкусом помидоров, чеснока и паприки, вкус в меру соленый.

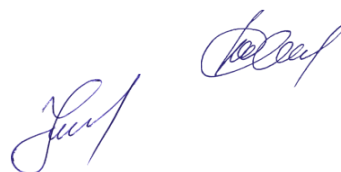
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
22,5		12,8		1,5		211,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,08	5,38	0,01	0,87	22,82	82,55	25,59	1,07

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.