

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 195

ФИЛЕ ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы тушеное в сливочном соусе", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений

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)	83,69	77	89,67	82,5
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	83,69	77	89,67	82,5
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	83,69	77	89,67	82,5
или кусковое красное мясо индейки (без кожи и костей)	83,69	77	89,67	82,5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,46	0,46
Лук репчатый	16,66	14	17,85	15
Чеснок свежий	1,19	1	1,27	1,07
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Сливки 10%жирности	8,16	8	10,2	10
Вода питьевая	20	20	25	25
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	3,75	3,75
Масса тушеной птицы:		70		75
Масса соуса:		20		25
Выход:		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 филе птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Филе птицы размораживают на воздухе, промывают, нарезают

бруском размером 3*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Упаковки со сливками 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.

Чеснок очищают, промывают, пропускают через пресс.

Лук нарезают полукольцами, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук и чеснок пассеруют на подсолнечном масле до готовности, добавляют пассерованную муку, сливки,

воду, перемешивают, доводят до кипения и варят 2-3 минуты.

Первый способ приготовления:

В гасстроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают нарезанное филе птицы, солят, варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 5-7 минут, соединяют со сливочным соусом, тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, варят до полуготовности, лишнюю воду сливают, соединяют со сливочным соусом, тушат в течение 7-10 минут, постоянно помешивая.

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 перемешаны равномерно с кусочками пассерованного лука, без комочков заварившейся муки, консистенция мягкая, сочная.

Цвет - серый.

Вкус и запах - тушеного куриного филе с привкусом сливок и пассерованного лука, вкус в меру соленый.

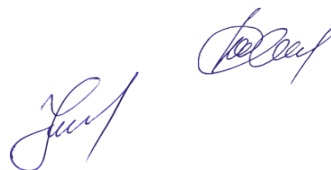
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
17,8		6		4,4		143	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,055	0,81	0,049	1,34	27,62	117,23	18,71	1,33

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.