

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80

ФИЛЕ ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы тушеное в томатном соусе", 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
Филе птицы замороженное (без кожи и костей)	88,31	81,25	101,25	93,75
или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная	92,3	81,25	106,52	93,75
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	88,31	81,25	101,25	93,75
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	88,31	81,25	101,25	93,75
или кусковое красное мясо индейки (без кожи и костей)	88,31	81,25	101,25	93,75
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,56	0,56
Масло подсолнечное рафинированное	1,3	1,3	1,5	1,5
Томатная паста 23-25%сухих веществ	4,25	4	4,25	4
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	3,3	3,3
Вода питьевая	40	40	40	40
Сахар - песок	1,6	1,6	1,6	1,6
Зелень сушеная	0,4	0,4	0,4	0,4
Чеснок свежий	0,77	0,65	0,77	0,65
Лист лавровый	0,06	0,06	0,06	0,06
Масса тушеной птицы:		65		75
Масса томатного соуса:		25		25
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".

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Чеснок очищают, промывают, измельчают.

Для соуса муку пассеруют на подсолнечном масле, добавляют томатную пасту, соль, сахар, сушеную зелень, приливают воду, доводят до кипения, варят 5-7 минут, в конце приготовления вводят измельченный чеснок.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают нарезанное филе птицы, солят, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 12-15 минут, затем добавляют томатный соус, закрывают крышкой, и тушат еще в течение 7-10 минут. В конце приготовления

за 2-3 минуты до окончания, добавляют лист лавровый.

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки. Добавляют томатный соус, закрывают крышкой и тушат в течение 7-10 минут. В конце приготовления за 2-3 минуты до окончания, добавляют лист лавровый.

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 протушены и залиты томатным соусом, соус однородной консистенции.

Цвет - красновато-коричневый

Вкус и запах - тушеного куриного филе с привкусом томата и чеснока, 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	
16,5		14,8		6,6		225,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,07	4,26	0,01	0,77	22,87	82,66	25,54	1,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.