

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Пацько  
24.04.2022



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

### ФИЛЕ КУРИНОЕ МЕДОВОЕ С КУНЖУТОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе куриное медовое с кунжутом" 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы замороженное (без кожи и костей)	83,7	77	93	85,56
Масло подсолнечное рафинированное	9	9	10	10
Яйцо куриное	0,18 шт	9,23	0,20 шт	10,26
Соль поваренная йодированная	0,45	0,45	0,5	0,5
Соевый соус	8,1	8,1	9	9
Мед	4,05	4,05	4,5	4,5
Вода	5,4	5,4	6	6
Кислота лимонная	2,7	2,7	3	3
Крахмал картофельный	6,3	6,3	7	7
Кунжут белый	2,7	2,7	3	3
		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".

В случае поступления филе птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе, промывают, нарезают кубиком размером 2\*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

В подготовленное филе птицы добавляют соль, разбавленную водой лимонную кислоту и оставляют мариноваться на 15 минут.

Для соуса:

Соевый соус смешивают с медом.

В замаринованное филе добавляют взбитое яйцо, крахмал и все тщательно перемешивают.

**Первый способ приготовления:**

В гостроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают подготовленное филе птицы

запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15- 20 минут до золотистого цвета.

В готовое филе добавляют соус и готовят в режиме "Пар+конвекция" при Т 140 С 5-7 минут

**Второй способ приготовления:**

В противне, смазанный подсолнечным маслом, выкладывают подготовленное филе птицы

запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 20 минут до золотистого цвета.

В готовое филе добавляют соус и тушат 5 минут

При подаче посыпают кунжутом.

#### 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 нарезаны кубиками золотистого цвета, посыпанные кунжутом  
консистенция птицы мягкая, сочная

Цвет - медово- оранжевый с приятным блеском

Вкус и запах - куриного филе и меда, 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	
15,38		20,91		9,18		288,72	
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,06		0,12		0,68		20	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
16,16	133,43	20,19	1,15	201,66	0,00312	0,00004	0,1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.