



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 630

ФИЛЕ ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ "ПО - СИБИРСКИ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы тушеное По- Сибирски", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы замороженное (без кожи и костей)	83,69	77	89,66	82,5
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	83,69	77	89,66	82,5
или мякоть индейки замороженное (без кожи и костей)	83,69	77	89,66	82,5
Соль поваренная йодированная	0,35	0,35	0,4	0,4
Лук репчатый	16,66	14	18,51	15,55
Чеснок свежий	1,66	1,4	2,07	1,75
Мука пшеничная в/с	3,5	3,5	4,3	4,3
Сливки 10%жирности	7,14	7	8,75	8,75
Яйцо куриное	0,14 шт	7	0,17 шт	8,75
Масло подсолнечное рафинированное	3,5	3,5	4,3	4,3
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".

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".

Упаковки со сливками обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;

3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Чеснок очищают, моют согласно инструкции по обработке овощей, пропускают через пресс.

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

Первый способ приготовления:

В гастроремкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают нарезанное филе птицы, солят, варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 5-7 минут, соединяют с пассерованными овощами со сливками, тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 3-5 минут, затем добавляют взбитое яйцо и тушат еще 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, варят до полуготовности, лишнюю воду сливают, соединяют с пассерованными овощами со сливками, тушат в течение 5-7 минут, затем добавляют взбитое яйцо, тушат еще в течение 8-10 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 яиц, 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	
16,67		16,9		4,38	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг	
В1	С	А	Е	Са	Fe
0,07	1,37	34,61	3,56	28,73	1,31

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Тюкаева С. А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.