

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58

ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе птицы запеченное с овощами", 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)	72,6	67,2	80,6	74,71
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	72,6	67,2	80,6	74,71
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	72,6	67,2	80,6	74,71
или кусковое красное мясо индейки (без кожи и костей)	72,6	67,2	80,6	74,71
или мякоть индейки (без кожи и костей)	72,6	67,2	80,6	74,71
Куркума		0,15	0,17	0,17
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	5,6	5,6
Соль поваренная йодированная	0,9	0,9	1	1
Помидоры свежие или	21,01	20,6	23,4	22,9
Помидоры свежемороженые	21,69	20,6	24,1	22,9
Перец болгарский свежий или	27,4	20,6	30,4	22,9
Перец болгарский свежемороженый	21,69	20,6	24,1	22,9
Кабачки свежемороженые	21,69	20,6	24,1	22,9
или кабачки свежие	30,74	20,6	34,17	22,9
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.

Свежие кабачки тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10% - м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой.

Свежие кабачки очищают и нарезают в овощном цехе на столе с маркировкой "ОС кубиком размером 2*2см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ОС"

Перец болгарский свежий 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".

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 и болгарский перец, кабачки 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".

Филе птицы или филе индейки в замороженном виде, размораживают на воздухе в мясо - рыбном цехе на столе с маркировкой "СК", промывают и нарезают

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

Первый способ приготовления:

В гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, выкладывают нарезанное филе птицы, солят, добавляют куркуму и запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 165 С в течение 12-15 минут. Кабачки пассеруют на растительном масле, через 5 минут добавляют остальные овощи и пассеруют до выкипания жидкости.

Филе птицы и овощи соединяют и запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 165 С в течении 5 минут

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, добавляют куркуму и обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки. Добавляют пассерованные овощи и тушат в течении 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 овощами

Цвет - розовый.

Вкус и запах - запеченного куриного филе с привкусом овощей и куркумой, 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	
13,77		15,59		2,84		209,12	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,08	22,57	32	2,58	20,14	115,87	20	1,31

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.