

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

27.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА С КУРИЦЕЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов с булгуром с курицей", 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 мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	80	80	100	100
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	86,95	80	108,69	100
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	86,95	80	108,69	100
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7,5	7,5
Соль поваренная йодированная	1,2	1,2	1,5	1,5
Масса тушеной птицы:		65		80
Булгур	40	40	50	50
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	12,5	12,5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	10	10	12,5	12,5
Масло подсолнечное рафинированное	6,5	6,5	8	8
Томатная паста 23-25%сухих веществ	8,51	8	10,63	10
Вода питьевая	135	135	170	170
Выход:		200		250

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 мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	112	112	120	120
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	120,96	112	129,6	120
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	120,96	112	129,6	120
Масло подсолнечное рафинированное	8,4	8,4	9	9
Соль поваренная йодированная	1,68	1,68	1,8	1,8
Масса тушеной птицы:		90		96
Булгур	56	56	60	60
Лук репчатый очищенный п/ф	14	14	15	15
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	14	14	15	15
Масло подсолнечное рафинированное	9	9	9,7	9,7
Томатная паста 23-25%сухих веществ	11,9	11,2	12	12
Вода питьевая	187	187		200
Выход:		280		300

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 мелкокусковой п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

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".

Банки с томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук пассеруют до мягкости на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Крупу перебирают, моют теплой водой.

Нарезанное филе птицы обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки корочки двумя способами: в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут или основным способом в наплитной посуде.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость с высоким бортом выкладывают обжаренное филе птицы, пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют соль, приливают воды, добавляют подготовленную крупу, закрывают крышкой и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 30 минут.

Второй способ приготовления:

Соединяют обжаренное филе птицы, пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют соль, приливают воду, добавляют подготовленную крупу, закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 30-40 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 - каша из булгура равномерно перемешана с кусочками куриного филе, и овощами, на тарелку выложены горкой, мясо сочное, булгур рассыпчатый.

Цвет - светло - коричневый или светло - оранжевый.

Вкус и запах - тушеного мяса птицы, каши из булгура с ароматом пассерованных овощей; 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	
9,6		12,2		14,3		205,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,05	1,24	0,03	0,35	16,26	107,64	24,79	1,08

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Тюкаева С. А.

Главный технолог

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'С.Ю.' or similar, written in a cursive style.

Хохлова С. Ю.