

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ "РЯБА"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета из птицы "Ряба"", 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 |
| Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) | 95,45 | 84 | 107,95 | 95 |
| или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей) | 84 | 84 | 95 | 95 |
| или фарш куриный п/ф | 84 | 84 | 95 | 95 |
| или филе птицы замороженное (без кожи и костей) | 91,3 | 84 | 103,26 | 95 |
| или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная | 95,45 | 84 | 107,95 | 95 |
| или фарш из индейки п/ф | 84 | 84 | 95 | 95 |
| Лук репчатый очищенный п/ф | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Хлеб пшеничный в/с | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Молоко 2,5%жирности | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Мука пшеничная в/с | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката: | | 112 | | 125 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Выход: | | 90 | | 100 |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов | | | |
| | БРУТТО | НЕТТО | | |
| Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей) | 123 | 114 | | |
| или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей) | 114 | 114 | | |
| или фарш куриный п/ф | 114 | 114 | | |
| или филе птицы замороженное (без кожи и костей) | 127,7 | 114 | | |
| или мякоть индейки (без кожи и костей) замороженная | 123 | 114 | | |
| или фарш из индейки п/ф | 114 | 114 | | |
| Лук репчатый очищенный п/ф | 12 | 12 | | |
| Хлеб пшеничный в/с | 12 | 12 | | |
| Молоко 2,5%жирности | 12 | 12 | | |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | | |
| Мука пшеничная в/с | 12 | 12 | | |
| Масса полуфабриката: | | 150 | | |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2,4 | 2,4 | | |
| Выход: | | 120 | | |

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.

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

Мякоть птицы п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС. Мякоть птицы и лук освобождают от упаковки.

Размораживание мякоти куриной проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

В случае поступления мякоти птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры $-1-0^{\circ}\text{C}$, моют под проточной холодной водой, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Нарезанные куски мякоти или филе птицы, лук репчатый и хлеб, замоченный в молоке или воде измельчают на мясорубке, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально - приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2-2,5 см. Панируют в муке.

Изделия выкладывают в гасстроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160°C в течение 12-15 минут.

Второй способ приготовления:

Обжаривают на подсолнечном масле с обеих сторон в течение 5-8 минут до образования легкой золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре $250-280^{\circ}\text{C}$ в течение 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65°C . 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 - котлеты овально - приплюснутой формы с заостренным концом, без трещин, сверху легкая золотистая корочка, консистенция однородная, сочная.

Цвет - корочка золотистая, срез сероватый.

Вкус и запах - жареного мяса птицы, нежный, 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 | |
|--------------|------|---------|------|--------------------------|--------|--------------------|------|
| 18,4 | | 15,8 | | 13 | | 267,7 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,04 | 0,56 | 0 | 1,34 | 19,28 | 125,72 | 17,94 | 1,08 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

