

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.02.2017г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 153**ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Жаркое с курицей", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений МАУ "Школьное питание".

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	60	60	70	70
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	65,21	60	76,08	70
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	65,21	60	76,08	70
Масло подсолнечное рафинированное	4,8	4,8	5	5
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см	108	108	120	120
Лук репчатый очищенный п/ф	18	18	20	20
Масло подсолнечное рафинированное	4,8	4,8	5	5
Томатная паста 23-25%сухих веществ	5,74	5,4	6,38	6
Вода питьевая	90	90	100	100
Соль поваренная йодированная	0,9	0,9	1	1
Лист лавровый	0,01	0,01	0,02	0,02
Зелень сушеная	0,18	0,18	0,2	0,2
Масса тушеной птицы:		42		50
Масса тушеных овощей:		138		150
Выход:		180		200

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	88	88	100	100
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	95,65	88	108,69	100
или кусковое куриное красное мясо (без кожи и костей)	95,65	88	108,69	100
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	8	8
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см	150	150	180	180
Лук репчатый очищенный п/ф	25	25	30	30
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	8	8
Томатная паста 23-25%сухих веществ	7,97	7,5	9,56	9
Вода питьевая	125	125	150	150
Соль поваренная йодированная	1,2	1,2	1,5	1,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,25	0,25	0,3	0,3
Масса тушеной птицы:		62		70
Масса тушеных овощей:		187		230

Выход:		250		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.

Картофель обжаривают до полуготовности на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки двумя способами: в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 10-15 минут или основным способом в наплитной посуде.

Нарезанное филе птицы обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой 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, пассерованный лук с томатной пастой, обжаренный картофель, солят, приливают воды (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Второй способ приготовления:

Соединяют обжаренное филе птицы, пассерованный лук с томатной пастой, обжаренный картофель, солят, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 20-30 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

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 вместе с овощами, нарезанными кубиками, обжарены и тушены в соусе, сохранили форму нарезки, консистенция птицы и овощей мягкая, сочная.

Цвет - филе птицы светло - серый, соус красный, овощи имеют цвет, свойственный их виду.

Вкус и запах - тушеного мяса птицы; вкус в меру соленый; с ароматом лука и томата.

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	
7,4		10,2		10,5		163,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.