

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

ОМЛЕТ С КУРИЦЕЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Омлет 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
Яйцо куриное	1,7 шт	85	2,26 шт	113,3
Молоко 2,5%жирности	50	50	60	60
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,53	0,53
Курица тушеная:				
Филе куриное замороженное без кожи и костей	52,17	48	69,6	64
или мякоть куриная замороз. с кожей без костей	54,54	48	72,72	64
или фарш куриный п/ф	48	48	64	64
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,26	0,26
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6,7	6,7
Масса тушеной говядины:		30		53
Масса омлетной смеси:		165		220
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6,7	6,7
Выход:		150		200

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 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 С, моют под проточной холодной водой, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Варят в подсоленной воде до готовности, измельчают с помощью механизма универсально - кухонной машины, прогревают со сливочным маслом, охлаждают до 50 С.

В случае отсутствия условий для измельчения используют готовый фарш или мякоть куриную нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см и тушат до готовности с добавлением соли и сливочного масла, периодически

помешивая. Охлаждают до 50 С.

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.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль, подготовленную птицу и тщательно размешивают. Омлетную массу выливают слоем 2,5-3 см в гостроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 10-15 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 - омлет нарезан квадратной или прямоугольной формы, консистенция мягкая, пышная.

Цвет - поверхность румяная, золотистая, срез светло - желтый.

Вкус и запах - свежеприготовленного омлета, отварной птицы, 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	
13,1		15,8		2,1		203,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,12	0,41	0,16	0,46	59,44	165,02	15,24	1,85

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.



Хохлова С. Ю.