

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, смазанную 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.