

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" ____ " _____ 20 ____ г.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14СД

КУРИЦА ПОРЦИОННАЯ ОТВАРНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Курица порционная отварная", 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Птица потрошенная 1 категории замороженная	192,85	135	214,28	150
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	1	1
Выход:		90		100

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 птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК". В случае поступления птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, удаляют гузку, копчиковую железу, крылья, волосовидные перья, позвоночник с прилегающими ребрами общей шириной не более 12 - 15 мм, коленный сустав, внутренний жир, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Первый способ приготовления:

Порционные куски курицы выкладывают в кастрюлю, солят, приливают воды на 1/2 высоты продукта и варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С 30 минут.

Второй способ приготовления:

Порционные куски курицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего порционные куски курицы вынимают из бульона.

Отварные куски птицы хранят на мармите в бульоне.

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 - аккуратно нарубленные куски курицы выложены на тарелку, рядом выложен гарнир.

Цвет - белый или светло - серый.

Вкус и запах - вареного 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	
25,7		24,3		1		325,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,1	9	0	0	29,66	28,55	234,3	2,33

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.