

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12СД

ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Жаркое 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
Филе птицы мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	88	88	93	93
Масло подсолнечное рафинированное	95,65	88	100,8	93
Картофель с 1 сентября по 31 октября	6	6	7	7
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	200	150	224	168
Картофель с 1 января по 28 февраля	214,28	150	240	168
Картофель с 1 марта	230,76	150	258,46	168
Лук репчатый	250	150	280	168
Масло подсолнечное рафинированное	29,76	25	33,33	28
Томатная паста 23-25%сухих веществ	6	6	7	7
Вода питьевая	7,97	7,5	8,92	8,4
Соль поваренная йодированная	125	125	140	140
Лист лавровый	1,2	1,2	1,3	1,3
Зелень сушеная	0,02	0,02	0,025	0,025
Масса тушеной птицы:	0,25	0,25	0,3	0,3
Масса тушеных овощей:		63		65
Выход:		187		215
		250		280

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 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.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают

от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

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 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		10,09		10,5		162,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,09	6,28	0,02	0,93	17,76	84,97	24,39	1,1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Тюкаева С. А.

Главный технолог

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'С. Ю. Хохлова', written in a cursive style.

Хохлова С. Ю.