|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПАСТА С КУРИЦЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **ТТК** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ) | | | | | | | | | | | | 14,6 | | 14 | | 1,46 | 1,4 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 55,4 | | 55,4 | | 5,54 | 5,54 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ | | | | | | | | | | | | 136,4 | | 130,9 | | 13,64 | 13,09 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 140 | | 140 | | 14 | 14 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 30,8 | | 30,8 | | 3,08 | 3,08 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 10,5 | | 10,5 | | 1,05 | 1,05 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5% | | | | | | | | | | | | 1,8 | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,4 | | 0,28 | 0,24 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,7 | | 0,28 | 0,27 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5% | | | | | | | | | | | | 8,4 | | 8,4 | | 0,84 | 0,84 | | |
| **Выход: 280** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 22,77 | |  | В1, мг | 0,20 | |  | Са, мг | | 320,14 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 21,06 | |  | С, мг | 3,55 | |  | Mg, мг | | 56,08 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 74,68 | |  | А, мг | 0,20 | |  | Р, мг | | 421,46 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 575,33 | |  | E, мг | 1,73 | |  | Fе, мг | | 3,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,16 | |  | К, мг | | 582,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,39 | |  | I, мкг | | 21,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,17 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия (спагетти.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).  Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (  СОУС :  Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до  светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассерованную охлажденную  муку аккуратно вливают горячую смесь молока и воды при непрерывном и варят 7-10  минут при слабом кипении до загустения, добавляют вторую часть молока , измельченный чеснок, затем соус процеживают,  добавляют соль и доводят до кипения.Соус получается консистенции густой сметаны.  Подготовленную мякоть птицы нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют воду и тушат до готовности, до полного испарения воды., затем соединяют с соусом сметанно-молочным и смесь доводят до кипения.  ПОДАЧА  Макаронные изделия отварные (спагетти ) кладут в тарелку, сверхву по центру заливают соус с курицей и посыпают тертым сыром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются  друг от друга  Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная  Цвет: белый с кремовым оттенком  Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый  Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла |

.