|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "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, 30г 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 досветло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассерованную охлажденнуюмуку аккуратно вливают горячую смесь молока и воды при непрерывном и варят 7-10минут 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, дополного испарения воды., затем соединяют с соусом сметанно-молочным и смесь доводят до кипения.ПОДАЧАМакаронные 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 отделяютсядруг от другаКонсистенция: мягкая, упругая, в меру плотнаяЦвет: белый с кремовым оттенкомВкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленыйЗапах: отварных макаронных изделий и сливочного масла |

.