УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Курица1 | 124 | 44,4 |
| или бройлер-цыпленок1 | 144 | 44,4 |
| или куриные окорочка1 | 79 | 44,4 |
| Хлеб пшеничный | 10,6 | 10,6 |
| Молоко | 14 | 14 |
| *Масса полуфабриката* | - | 69 |
| *Масса готовых фрикаделек* | - | 60 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Выход | - | 63 |

1 мякоть без кожи

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Из котлетной массы разделывают шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с растопленным сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку сбоку.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Вкус: умеренно соленый, свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 63 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 6,86 | 10,24 | 4,05 | 135,80 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 6,86 | 10,24 | 4,05 | 135,80 | 6,86 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 24,21 | 53,55 | 7,21 | 0,57 | 1,99 | 0,02 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_