|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **292** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник 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** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | | 109 | | 72,5 | | 10,9 | 7,3 | | |
| ИЛИ КУРИНОЕ БЕДРО Б/К | | | | | | | | | | | | 90,6 | | 72,5 | | 9,06 | 7,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | 77,23 | | 50,2 | | 7,72 | 5,02 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | 83,67 | | 50,2 | | 8,37 | 5,02 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 62,75 | | 50,2 | | 6,28 | 5,02 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | 66,93 | | 50,2 | | 6,69 | 5,02 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 71,71 | | 50,2 | | 7,17 | 5,02 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 30,9 | | 23,2 | | 3,09 | 2,32 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 29,6 | | 23,2 | | 2,96 | 2,32 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | | 2,32 | | 2,2 | | 0,23 | 0,22 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 12 | | 9,8 | | 1,2 | 0,98 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | | 23,38 | | 15,2 | | 2,34 | 1,52 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | | 66,25 | | 53 | | 6,63 | 5,3 | | |
| СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Масса тушёной птицы** | | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| **Масса готового гарнира и соуса** | | | | | | | | | | | |  | | **100** | |  | **10,00** | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 12,06 | |  | В1, мг | 0,14 | |  | Са, мг | | 67,50 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,01 | |  | С, мг | 16,91 | |  | Mg, мг | | 43,91 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 34,81 | |  | А, мг | 0,72 | |  | Р, мг | | 152,06 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 271,64 | |  | E, мг | 3,15 | |  | Fе, мг | | 2,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 607,29 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,16 | |  | I, мкг | | 9,95 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:***  Подготовленное куриное мясо нарезают на порционные куски, картофель нарезают дольками., капусту шашечками, добавляют зеленый горошек . Укладывают на противень или в гастроемкость. Пассеруют лук, морковь, заправляют сметаной и заливают подготовленные овощи и куриное мясо. Запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 190-200град. С  До золотистой корочки Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.  Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.  Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.  Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.  Запах: тушеного мяса птицы .  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |