

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292

Птица тушеная в соусе с овощами

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Птица тушеная в соусе с овощами», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Птица тушеная в соусе с овощами», 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
Курица	152,6	105
или цыпленок	149,8	105
или бройлер-цыпленок	138	99
или окорочка куриные	110	99
Масло растительное	8	8
Картофель	107	80
Морковь	46,4	36,8
Лук репчатый	19	16
Горошек зеленый консервированный	12,8	8
Соус № 331		50
Масса жареной птицы		70
Масса гарнира и соуса *	-	130
ВЫХОД	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования золотистой корочки, рубят на порционные куски, добавляют нарезанный дольками, обжаренный картофель, пассерованные морковь, лук заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют зеленый горошек.

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Консистенция: сочная, мягкая, соус средней густоты.

Цвет: филе птицы на разрезе – белый, окорочков – темно-серый, соуса – темно-красный.

Вкус: тушеного мяса с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Птица тушеная в соусе с овощами» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,8	12,1	12,90	213,0

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,08	0,35	56,1	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
41,3	97,56	13,14	1,14		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____