



УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 297

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 в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, 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
Курица ¹	185,4	66,6
или бройлер - цыпленок охлажденный ¹	216	66,6
Окорочка куриные ¹	118,8	66,6
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	20	20
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	102,6
Масса готовых фрикаделек	-	90
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	100

¹ мякоть без кожи

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13	21,2	5,1	260

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,12	1,02	79,8	10,28

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
48,42	107,1	14,42	1,14	1,99	0,02

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

Повар _____