|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор МБОУ СОШ № 8  им. П.И. Кочерга с. Николаевка  И.А. Кудрявцева  «20» августа 2025 г. |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 289

Рагу из птицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из птицы», 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 | 127,2 | 86,4 |
| или бройлер - цыпленок | 115,8 | 82 |
| или куриные окорочка | 91,6 | 82 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 |
| *Масса жареной птицы* |  | 60 |
| Картофель | 120,3 | 90 |
| Морковь | 23,5 | 19 |
| Томатная паста | 6,7 | 6,7 |
| Лук репчатый | 13,4 | 11,2 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 |
| Мука пшеничная | 1,1 | 1,1 |
| *Масса гарнира и соуса* | - | 140 |
| **ВЫХОД** | **-** | **200** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г. обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо вместе с соусом уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленный, свойственный мясу птицы.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу из птицы» на выход 200г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 14,4 | 12,3 | 17,4 | 238 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,08 | 0,17 | 12,95 | 16,69 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 42,1 | 123,66 | 44,23 | 2,19 |  |  |

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 Е.В. Ткаченко