

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 11 2

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ «РЯБА»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Котлета из птицы «Ряба», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Цыплёнок - бройлера	16,74/23,45	109,2	46,9	152,1	65,7
или					
Окорочка куриные		104,2	46,9	145,9	65,7
или					
Филе птицы (без кожи и костей)		51,6	46,9	72,2	65,7
2. Лук репчатый	0,7/0,98	6	5	8,3	7
3. Хлеб пшеничный	3,11/4,35	5	5	7	7
4. Молоко 2,5% жирность	0,55/0,77	5	5	7	7
5. Мука пшеничная в/с	4,3/6,02	5	5	7	7
6. Соль йодированная	0,29/0,39	0,3	0,3	0,4	0,4
Масса полуфабриката:		-	66		93
7. Масло растительное	0,99/1,19	1	1	1,2	1,2
Всего сухих веществ:	26,68/37,15				
Выход:		-	50	-	70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пшеничную предварительно просеивают. Потребительскую упаковку с молоком (пакет) промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Хлеб пшеничный предварительно замачивают в молоке.

Филе куриное освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, промывают. Окорочка куриные промывают, разделяют на филе без кожи и костей.

Цыплят-бройлерных освобождают от упаковки, промывают, разделяют на филе без кожи и костей, нарезают мякоть птицы или филе на небольшие куски.

Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья.

Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилаггов, сеток.

Нарезанную мякоть птицы измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным в молоке хлебом, соль йодированную, всё хорошо вымешивают и выбивают.

Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастрюмкость или противень, предварительно смазанные маслом растительным.

Приготовление в пароконвектомате:

Гастрюмкость с изделиями устанавливают в камеру пароконвектомата предварительно прогретую на 20-30°C выше рекомендуемой в режиме «Пар» при температуре 100°C в течение 2-3 минут, затем готовят в режиме «Пароконвекция» при температуре 180°C в течение 15-20 минут.

Приготовление в жарочном шкафу:

Противень с изделиями устанавливают в жарочный шкаф и запекают в течение 10-15 минут при температуре 250-280°C до готовности.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже + 65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид – котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, без трещин, сверху лёгкая золотистая корочка, консистенция однородная, сочная.

Цвет – корочка золотистая, срез сероватый

Вкус и запах – запечённого мяса птицы, нежный, в меру солёный

6.2.Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 50г; 70г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
7,36/8,3		5,35/10,8		9,3/12,3		125,5/165,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,07	0,04/0,06	24,3/34	1,47/2,1	16/22,4	9,8/13,7	66,3/92,8	0,5/0,7

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.