

1 09.21

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 2

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

БИТОЧЕК «ПИОНЕРСКИЙ» ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Биточек «Пионерский» из мяса птицы, 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, %	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Цыплёнок - бройлера или Окорочка куриные или Филе птицы (без кожи и костей)	17,99/25,2	117,2	50,4	164,1	70,6
2. Лук репчатый	0,84/0,98	6	5	8,4	7
3. Хлеб пшеничный	3,11/4,35	5	5	7	7
4. Вода или молоко 2,5% жири.		5	5	7	7
5. Мука пшеничная в/с	2,15/3,01	2,5	2,5	3,5	3,5
6. Соль поваренная	0,29/0,39	0,3	0,3	0,4	0,4
Масса полуфабриката:		-	62		88
7. Масло растит. для смазки противня или газетной бумаги.	1,29/1,49	1,3	1,3	1,5	1,5
Всего сухих веществ:	25,67/35,42		50		70
Выход:					

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, защищают 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 формуют изделия кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастрорёмкость или противень, предварительно смазанные маслом растительным.

Приготовление в пароконвектомате:

Гастрорёмкость 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 +60°... +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 заострённым концом, без трещин, изломов, сверху лёгкая золотистая корочка, консистенция однородная, сочная. Цвет – корочка золотистая, срез сероватый. Вкус и запах – запечённого мяса птицы, нежный, в меру солёный, без привкуса хлеба.

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) (цыплёнок - бройлера)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
8,52/10,92		8,35/10,5		4,22/6,9		135,11/171,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Мg	Р	Fe
0,06/0,08	0,06/0,08	20,2/28,3	1,51/2,1	10,08/14,1	11,41/15,9	89,4/113	0,5/0,91

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.