УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом», 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 тушка охлажд. | 85,31 | 41 |
| или куриные окорочка охлажд. | 62,11 | 41 |
| Хлеб пшеничный в/с | 9 | 9 |
| Молоко | 13 | 13 |
| *Масса котлетной массы* | - | 63 |
| Соус сметанный густой (для фарширования) | - | 25 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сыр | 5 | 5 |
| *Масса полуфабриката* | - | 96 |
| ВЫХОД |  | 75 |

1 мякоть с кожей

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, кладут на противень, в середине по длине делают углубление, заполняют его густым сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 оС.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным соусом.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 75 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 9,50 | 12,64 | 9,73 | 190,68 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,14 | 0,51 | 81,40 | 2,30 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 78,20 | 78,52 | 16,16 | 28,97 | 2,00 | 0,10 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_