

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Сказка»
Е.А. Маркова Е.А. Маркова
4 октября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлета из курицы», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Котлета из курицы» используют следующее сырье:

Хлеб пшеничный
Масло растительное
Молоко сухое
Лук свежий
Окорочка
Яичный порошок

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Котлета из курицы», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Котлета из курицы»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Хлеб пшеничный	10	10	10	10
Масло растительное	4	6	4	6
Молоко сухое	3	4	3	4
Лук свежий	5	10	4	8
Окорочка	150	190	49	63
Яичный порошок	2	3	2	3
Чеснок	1	1	1	1
Выход	-		60/80	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Котлета из курицы» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, размоченным предварительно в воде, луком репчатым очищенным, чесноком очищенным. К фаршу добавляют соль поваренную, фарш тщательно перемешивают повторно пропускают через мясорубку и формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными краями. Сформованные котлеты обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом масле растительном в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре от 250-280°C в течение 5-8 мин.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Температура подачи блюда должна быть не менее +60...+65° С.

5.2. Блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – овальная форма

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет – золотистый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.12	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1Е3
	БГКП (колиформы) в 1,0г	1,0
	E.coli	-
	S.aureus в 1,0	1,0
	Proteus	0,1
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
13,2	13,99	9,68	12,30	6,99	7,86	167,88	198,12