

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

Птица отварная



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Птица отварная, вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Курица I категории потрошенная		112 100				
Морковь		3 2				
Петрушка		3 3				
Масса отварной птицы		70				
Масло сливочное или соус		5 5				
		50 50				
ИТОГО:			18,22	18,22	0,97	242,68

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5л на 1кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки — мякоть серого цвета).

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (2 кусочка по 35г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи 65°C.

Гарниры: рассыпчатый рис, овощи отварные, овощные пюре.

Соусы: молочный, молочный с морковью, сметанный.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет — филейной части — серовато-белый, ножки — коричневатый, соусов — молочного и сметанного — белый, с морковью — розовый. Вкус и запах — свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г Жиры, г Углеводы, г Калорийность, ккал (кДж)

18,22 18,22 0,97 242,68