

Технико-технологическая карта № 3



Курица отварная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Курица 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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция готовой продукции, г		100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица потрошенная 1 сорта	81	72	8,1	7,2
Или бройлер-цыпленок полупотрошенный 1 категории	88	63	8,80	6,3
Лук репчатый	3	2	0,3	0,2
Петрушка (корень)	3	2	0,3	0,2
Масса вареной птицы	—	50	—	5,0
Гарнир № 53		100,0		10,0
Выход готовой продукции		150		15,00

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т.е. придают им компактную форму.

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5л на 1кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 мин.

Хранят отварную птицу на мармите в закрытой посуде не более 2 часов при температуре не ниже 65°С. Отпускают птицу по 1 куску на порцию.

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.

Подают птицу с гарниром. Гарнир – картофель отварной со сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

- *Внешний вид* – аккуратно нарубленные куски отварной птицы, рядом – гарнир;
- *Цвет* – светло-кремовый или серовато-белый;
- *Вкус, запах* – характерный для отварной птицы, умеренно соленый;
- *Консистенция* – мягкая, сочная, нежная.

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

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Mg	Р	Fe
14,1	3,6	0,4	91	0,04	9	0,06	0,2	29	17	108	1