УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Биточки рубленые из птицы под соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Биточки рубленые из птицы под соусом», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Биточки рубленые из птицы под 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 |
| Курица1 | 77 | 37 |
| или бройлер-цыпленок1 | 90,2 | 37 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 37,2 | 37 |
| или окорочка куриные1 | 56 | 37 |
| или бедро куриное с костью | 46,3 | 37 |
| или филе бедра куриного | 37,2 | 37 |
| или индейка1 | 90,2 | 37 |
| или кролик | 52,9 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 |
| Молоко | 13 | 13 |
| *Масса полуфабриката* | - | 59 |
| Масло сливочное | 1 | 1 |
| *Масса припущенных биточков* | - | 50 |
| *Масса соуса* | - | 30 |
| Выход | - | 80 |

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 или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Массу разделывают на биточки (1-2 шт. на порцию), припускают 15-20 мин.

Соус – паровой.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, аккуратно уложены, сбоку – гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: серый, на разрезе – светло-серый.

Запах: приятный, птицы или кролика и сливочного масла.

Вкус: припущенной котлетной массы из птицы, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Биточки рубленые из птицы под соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 8,04 | 9,07 | 9,50 | 151,79 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,08 | 0,03 | 56,00 | 1,68 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 19,20 | 80,45 | 27,48 | 1,44 | 1,06 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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