УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рагу из птицы, кролика или субпродуктов, кролика или субпродуктов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы, кролика или субпродуктов», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рагу из птицы, кролика или субпродуктов», 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 | 107,3 | 73 |
| или филе птицы охлажденное без кости | 73,4 | 73 |
| или цыпленок | 105,8 | 73 |
| или бедро куриное с костью | 91,3 | 73 |
| или филе бедра куриного | 73,4 | 73 |
| или бройлер-цыпленок | 97,2 | 69 |
| или окорочка куриные | 76,7 | 69 |
| или индейка | 94,5 | 69 |
| или кролик | 70,8 | 68 |
| или субпродукты птицы | - | 64 |
| *Масса жареной птицы, кролика или субпродуктов* |  | 50 |
| Картофель (с 1 марта) | 121,7 | 73 |
| или картофель (до 1 сентября) | 91,3 | 73 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 97,3 | 73 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 104,3 | 73 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 112,3 | 73 |
| Морковь (до 1 января) | 25 | 20 |
| или морковь (с 1 января) | 26,7 | 20 |
| Петрушка (корень) | 10,7 | 8 |
| Томатное пюре | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 15,5 | 13 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| *Масса гарнира и соуса* | - | 125 |
| ВЫХОД | - | 175 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы, или подготовленные полуфабрикаты птицы слегка обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют предварительно запеченный картофель, морковь, лук пассерованные и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу с гарниром и соусом.

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: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Запах: свойственный мясу птицы, томата, овощей.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из птицы, кролика или субпродуктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 175 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 12,56 | 11,72 | 15,20 | 216,52 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,15 | 11,33 | 0,15 | 0,20 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод  (мг) |
| 36,80 | 108,20 | 38,70 | 1,92 | 1,02 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев