

14.11.2006

дата личная подпись

Заведующий комбинатом школьного питания

должность руководителя

Скрипкина Татьяна Николаевна

расшифровка подписи

Санитарно-гигиеническая оценка № 659 от 14.03.2007г

Дата ввода 14.11.2006г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №19

на кулинарную продукцию

Мясо цыплят "Оранжевое небо"

наименование кулинарной продукции

по СТВ (ГОСТ, ТУ) СТВ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий - на 100 шт. или 10 кг)	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	71,9	69*
Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	69	69
Масло растительное	4	4
Масса жаренного филе	-	50
Лук репчатый	60	50
Морковь до 1.01	27,5	22
с 1.01	29,3	
Масло растительное	7	7
Масса пассерованного лука	-	25
Масса пассерованной моркови	-	15
Сметана	10	10
Паста томатная	5	5
Выход готовой продукции :	50/50	

*- масса брутто определяется путем контрольных проработок

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе освобождают от промышленной упаковки при необходимости размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в проточной воде, зачищают от плёнок, нарезают брусочками, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250-270°C 10 минут.

Лук перебирают, очищают от кожицы и промывают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают, повторно промывают в проточной воде.

Овощи нарезают соломкой. В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Продукты перекладывают в глубокую посуду, добавляют сметану, соль, тушат 15 минут.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: кусочки курицы в соусе, соломкой нарезаны лук и морковь;

цвет: светло-серый с красным оттенком ;

вкус, запах: характерный для курицы и пассерованных овощей, с ароматом сметаны;

консистенция: сочная, филе - не жёсткая.

4. Срок годности и условия хранения:

