

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213/08

**Курица тушеная в соусе****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта предназначена для применения на раздаче, в кулинарном магазине ООО "Мелкий Опт"

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасности качество (сертификат соответствия, удостоверение безопасности и т.п)

3. Рецепттура

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Филе куриное	101	66
2	Соус томатный (тк 265/08):		
3	Вода	25	25
4	Мука	2,5	2,5
5	Масло сливочное	2,5	2,5
6	Томат -паста	7,5	7,5
7	Сахар	0,9	0,9

Выход Масса полуфабриката, г:

Выход готового изделия, г. 50/50

4. Технологический процесс

Филе нарезают на кусочки и варят в подсоленной воде до полуготовности. Затем добавляют соус томатный (муку пассеруют на сливочном масле, добавляют томат пасту, воду, сахар и кипятят 5-10 минут на слабом огне. После того как соус приготовили процеживают его через сито и снова кипятят 2-5 минут). Массу варят до готовности. На плите держат не более 2 часов с момента приготовления. Температура подачи 75°C

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Кусочки проварены, в соусе, не горчит и не кислит. Разогрев блюда не допускается

6. Показатели качества и безопасности**6.1 Органолептические показатели**

Внешний вид	Консистенция	Запах и вкус	Цвет
Кусочки одинакового размера. Соус не густой	Курица плотная, проварена	В соответствии с входящими ингредиентами, без посторонних привкусов и запахов	Филе светлое, соус красный

6.2 Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность Ккал
15,7	9,4	3,3	169