

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181/08

**Жаркое по-домашнему (кур)****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта предназначена для применения в раздаче, 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	71	69
2	Масло растительное	6	6
3	Картофель	208	160
4	Лук-репка	14	12
5	Томат-пюре	2,9	2,9
6	Морковь	14	12
7			

Выход Масса полуфабриката, г:

Выход готового изделия, г. 50/150

4. Технологический процесс

Мясо нарезают на кусочки, картофель и лук - дольками, затем мясо и овощи обжаривают до готовности по отдельности. Затем соединяют мясо, овощи, томат-пасту, соль. Заливают водой или бульоном, чтобы овощи были немного прикрыты. Закрывают крышкой и тушат до готовности.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Нарезка овощей сохранила свою форму. Срок реализации при температуре 75°C в течении 2 часов

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

Внешний вид	Консистенция	Запах и вкус	Цвет
Овощи сохранили свою нарезку, все аккуратно перемешано	Мягкая	Соответствует входящим в состав ингредиентам, без посторонних привкусов и запахов	Соответствует ингредиентам

6.2 Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность Ккал
16,63	16,41	45,62	378, 19

Ответственный за оформление ТТК

Мельникова Е.В.