ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.07**

**Курка по-італійськи**

**Категорія: Основні страви**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса, г** | **Норма вмісту на 1 порцію, г** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Філе куряче | 1212 | 1200 | 73 | 72 | 103 | 102 | 121 | 120 |
| 3 | Томатна паста | 100 | 100 | 6 | 6 | 9 | 9 | 10 | 10 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 83 | 70 | 5 | 4 | 7 | 6 | 8 | 7 |
| 5 | Часник сухий | 10,0 | 10,0 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,0 | 1,0 |
| 6 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,18 | 0,18 | 0,26 | 0,26 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Перець чорний мелений | 1,0 | 1,0 | 0,06 | 0,06 | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Орегано сушений | 3,0 | 3,0 | 0,18 | 0,18 | 0,26 | 0,26 | 0,3 | 0,3 |
| 9 | Вода питна | 250 | 250 | 15 | 15 | 21 | 21 | 25 | 25 |
| 8 | Олія соняшникова рафінована | 30 | 30 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|  | Маса тушкованого курячого м'яса |  | 860 |  | 52 |  | 73 |  | **86** |
|  | Маса підливи з овочами |  | 140 |  | 8 |  | 12 |  | **14** |
| Вихід готової страви, г | **1000** | **60** | **85** | **100** |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |
| --- |
| **Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.** |
| ***Технологія приготування страви*** |
| Варене філе пропускають через м'ясорубку. Цибулю обсмажують на пательні, додають мелене м’ясо, воду, томатну пасту, сіль, орегано, сушений часник та добре перемішують.Доводять до кипіння і витримують на вогні 7-10 хв.  |
|  |
| ***Термін придатності до споживання та умови зберігання*** |  |  |  |  |  |  |
| Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Спосіб реалізації (подання) споживачу*** |  |  |  |  |  |  |
| Подають з гарніром (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста). Викладають на гарнір, посипають сушеним кропом чи петрушкою.  |  |  |
| ***Характеристика готової страви*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд****.* Суміш м'яса з овочами в соусі. |  |  |  |
| ***Смак і запах.*** Приємні, характерні пасерованим овочам з м'ясом птиці та томатною пастою. Смак в міру солоний.  |  |  |  |
| ***Колір.*** Світло-рожевий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Консистенція.*** Соковита, рідкої частини страви - соусоподібна. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 60 | 12,1 | 2,5 | 1,1 | 74,4 |
| 85 | 17,2 | 3,5 | 1,5 | 105,4 |
| 100 | 20,23 | 4,14 | 1,77 | 123,99 |