ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.09**

**Курячі нагетси**

**Категорія: Основні страви (страви з птиці запечена)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ 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** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Філе куряче | 808 | 800 | 121 | 120 | 101 | 100 | 81 | 80 | 69 | 68 |
| 2 | Перець чорний мелений | 1,0 | 1,0 | 0,15 | 0,15 | 0,13 | 0,13 | 0,1 | 0,1 | 0,09 | 0,09 |
| 3 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,45 | 0,45 | 0,38 | 0,38 | 0,3 | 0,3 | 0,26 | 0,26 |
| 4 | Хліб цільнозерновий (Г) | 100 | 100 | 15 | 15 | 13 | 13 | 10 | 10 | 9 | 9 |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 100 | 100 | 15 | 15 | 13 | 13 | 10 | 10 | 9 | 9 |
| 6 | Яйця курячі (Я) | 4 шт | 160 |  | 24 |  | 20 |  | 16 |  | 14 |
| 7 | Молоко пастеризоване (МП, Л) | 80 | 80 | 12 | 12 | 10 | 10 | 8 | 8 | 7 | 7 |
| 8 | Панірувальні сухарі (Г) | 100 | 100 | 15 | 15 | 13 | 13 | 10 | 10 | 9 | 9 |
| 9 | Олія соняшникова для деко | 15 | 15 | 2,3 | 2,3 | 1,9 | 1,9 | 1,5 | 1,5 | 1,3 | 1,3 |
|  | Маса напівфабриката |  | 1300 |  | 195 |  | 163 |  | 130 |  | 111 |
| **Вихід готової страви, г** | **1000** | **150** | **125** | **100** | **85** |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |
| --- |
| **Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;** |
| **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*** |  |  |
| Філе подрібнити за допомогою м'ясорубки, щоб отримати фарш. Додати хліб, замочений у молоці.Сформувати невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 38-40 г/шт.Обваляти в борошні, збитому яйці та панірувальних сухарях.Викласти у форму для запікання, попередньо змащену олією, та поставити у духову шафу, розігріту до 180 °C. Запікати протягом 15 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*** |  |  |  |  |  |  |
| Викласти зверху на гарнір, присипати сушеним кропом чи петрушкою.  |  |  |
| ***Характеристика готової страви*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд.*** Виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, скоринка без тріщін і підгорілостей на поверні |  |  |  |
| ***Смак і запах.*** Приємні, характерні для запеченої птиці,смак в міру солоний. |  |  |  |
| ***Колір.*** Поверхня золотиста, на зрізі - біла. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Консистенція.*** М'яка, соковита. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 85 | 15,1 | 7,7 | 17,7 | 186,3 |
| 100 | 17,72 | 9,07 | 20,80 | 219,24 |
| 125 | 22,1 | 11,3 | 26,0 | 274,0 |
| 150 | 26,6 | 13,6 | 31,2 | 328,9 |