ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.10**

**Запечене філе курки з орегано**

**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** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Філе куряче | 1414 | 1400 | 71 | 70 | 106 | 105 | 127 | 126 | 141 | 140 |
| 2 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,15 | 0,15 | 0,23 | 0,23 | 0,27 | 0,27 | 0,3 | 0,3 |
| 3 | Олія соняшникова | 30 | 30 | 1,50 | 1,50 | 2,25 | 2,25 | 2,70 | 2,70 | 3,0 | 3,0 |
| 4 | Орегано сухе | 3 | 3 | 0,13 | 0,13 | 0,19 | 0,19 | 0,23 | 0,23 | 0,25 | 0,25 |
|  | **Маса напівфабрикату** |  | **1410** |  | **71** |  | **106** |  | 127 |  | 141 |
| **Вихід готової страви, г** | | **1000** | | **50** | | **75** | | **90** | | **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*** | | | | | | | | | | |
| Для маринаду змішують рослинну олію, сіль та орегано. Куряче філе зачищають, порціонують, маринують протягом 30 хв. Замариноване філе запікають в духовій шафі 25 хв при температурі 180°C до готовності. | | | | | | | | | | |
|  |
| ***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*** | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню. | | | | | | | | | |  |  |
| ***Характеристика готової страви*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд.*** Запечене філе однорідне, рум'яне, без тріщін і підгорілостей на поверхні. |  | | | | | | | | |  |  |
| ***Смак і запах.*** Характерні для запеченого м'яса птиці |  | | | | | | | | |  |  |
| ***Колір.*** Від золотисного до світло-коричневого |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Консистенція.*** Соковита, м'яка. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 50 | 14,6 | 3,1 | 0,03 | 89,9 |
| 75 | 21,9 | 4,7 | 0,05 | 134,8 |
| 90 | 26,3 | 5,6 | 0,06 | 161,8 |
| 100 | 29,25 | 6,23 | 0,07 | 179,74 |