ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.11**

**Курка запечена в соусі "Імбирному"**

**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 | Стегно куряче  | 1791 | 1200 | 107 | 72 | 152 | 102 | 179 | 120 |
| 2 | Вода питна | 155 | 155 | 9 | 9 | 13 | 13 | 16 | 16 |
| 3 | Крохмаль кукурудзяний | 25 | 25 | 1,5 | 1,5 | 2,1 | 2,1 | 2,5 | 2,5 |
| 4 | Цукор білий кристалічний | 25 | 25 | 1,5 | 1,5 | 2,1 | 2,1 | 2,5 | 2,5 |
| 5 | Імбир сухий мелений | 20 | 20 | 1,2 | 1,2 | 1,7 | 1,7 | 2,0 | 2,0 |
| 6 | Сіль йодований | 3 | 3 | 0,18 | 0,18 | 0,26 | 0,26 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Олія соняшникова для деко | 10 | 10 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,0 | 1,0 |
|  | **Маса запеченого м'яса** |  | **864** |  | **52** |  | **73** |  | **86** |
|  | **Маса соусу " Імбирного" для подачі** |  | **136** |  | **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*** |
| Для соусу прокип'ячують 2/3 порції води, цукор, імбир та сіль. В 1/3 порції води розводять крохмаль. Прокиплячену суміш загущують розведеним крохмалем. Курячі стегна очищають від шкіри, нарізають шматочками по 30-35 г, викладають на змащене рослинною олією деко та заливають соусом. Запікають при температурі 180°C протягом 20 хв 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****.* Шматочки м'яса птиці в соусі. |  |  |  |
| ***Смак і запах.*** Характерний для запеченого м'яса курятини з вираженим ароматом і присмаком соусу.  |  |  |  |
| ***Колір.*** Від золотистого 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** |
| 60 | 13,6 | 5,8 | 3,6 | 129,3 |
| 85 | 19,3 | 8,2 | 5,1 | 183,1 |
| 100 | 22,67 | 9,65 | 6,05 | 215,44 |