ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.12**

**Куряче стегно в гірчичному соусі**

**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 | Стегно куряче | 2090 | 1400 | 104 | 70 | 157 | 105 | 188 | 126 | 209 | 140 |
| 2 | Вода питна | 175 | 175 | 9 | 9 | 13 | 13 | 16 | 16 | 18 | 18 |
| 3 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| 4 | Імбир сухий мелений | 20 | 20 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 2,0 | 2,0 |
| 5 | Соус "Гірчиця" (ТК № 10.07) (ГЦ) | 15 | 15 | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 1,1 | 1,4 | 1,4 | 1,5 | 1,5 |
| **Вихід готової страви, г** | | **1000** | | **50** | | **75** | | **90** | | **100** | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;** | | | | | | | | | | | |
| **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*** | | | | | | | | | |  |  |
| Змішують воду, сіль, імбир та соус "Гірчиця". Курячі стегна очищають від шкіри, нарізають на шматки по 30-35 г, викладають на деко і заливають підготовленим 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 тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використанних спецій. | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Колір.*** Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - золотистий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***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 | 13,3 | 5,0 | 2,3 | 109,6 |
| 75 | 19,9 | 7,5 | 3,4 | 164,5 |
| 90 | 23,9 | 9,1 | 4,1 | 197,4 |
| 100 | 26,56 | 10,06 | 4,55 | 219,28 |