ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.13**

**Курка тушкована в соусі гуляш з кмином**

**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 | 1010 | 1000 | 121 | 120 | 101 | 100 | 71 | 70 |
| 2 | Томатна паста | 155 | 155 | 19 | 19 | 16 | 16 | 11 | 11 |
| 3 | Кмин сухий (зерна) | 4 | 4 | 0,48 | 0,48 | 0,4 | 0,4 | 0,28 | 0,28 |
| 4 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 |
| 5 | Паприка мелена | 8 | 8 | 1,0 | 1,0 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 |
| 6 | Цукор білий кристалічний | 10 | 10 | 1,2 | 1,2 | 1 | 1 | 0,7 | 0,7 |
| 7 | Олія соняшникова | 15 | 15 | 1,8 | 1,8 | 2,7 | 2,7 | 1,1 | 1,1 |
| 8 | Вода питна | 300 | 300 | 36 | 36 | 54 | 54 | 21 | 21 |
| 9 | Маса тушкованого м'яса |  | 690 |  | 83 |  | 69 |  | 48 |
| 10 | Маса соус гуляш для подачі |  | 310 |  | 37 |  | 31 |  | 22 |
| **Вихід готової страви, г** | | **1000** | | **120** | | **100** | | **70** | |

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 змішують томатну пасту, воду питну, сіль, цукор, олію, кмин та паприку. Філе куряче нарізають на шматочки по 30-35 г, складають в товстостінний посуд, заливають соусом та тушкують при температурі 180°C, поступово додаючи воду, протягом 20-25 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*** | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Подають страву зі свіжим чи сухим кропом або петрушкою. Температура подачі +65-75 °C | | | | | | | | | |  |  |
| ***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 - червоний. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Консистенція***. Соковита, м'яка. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 70 | 15,2 | 3,5 | 2,5 | 110,0 |
| 100 | 21,70 | 5,06 | 3,63 | 157,15 |
| 120 | 26,0 | 6,1 | 4,4 | 188,6 |