ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.14**

**Бігос з гречкою та курячим м'ясом**

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 | 475 | 470 | 119 | 118 | 95 | 94 | 71 | 71 | 47 | 47 |
| 2 | Крупа гречана | 222 | 220 | 56 | 55 | 44 | 44 | 33 | 33 | 22 | 22 |
| 3 | Капуста квашена | 190 | 150 | 48 | 38 | 38 | 30 | 29 | 23 | 19 | 15 |
| 4 | Масло вершкове (МП, Л) | 20 | 20 | 5,0 | 5,0 | 4,0 | 4,0 | 3,0 | 3,0 | 2,0 | 2,0 |
| 5 | Вода питна | 420 | 420 | 105 | 105 | 84 | 84 | 63 | 63 | 42 | 42 |
| 6 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,75 | 0,75 | 0,6 | 0,6 | 0,45 | 0,45 | 0,3 | 0,3 |
|  | **Маса тушкованого курячого м'яса** |  | **324** |  | 81 |  | 65 |  | **49** |  | **32** |
|  | **Маса гарніру з овочами** |  | **676** |  | 169 |  | 135 |  | **101** |  | **68** |
| **Вихід готової страви, г** | | **1000** | | **250** | | **200** | | **150** | | **100** | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (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*** | | | | | | | | | |  |  |
| Куряче філе зачищають, нарізають на шматки. На деко, попередньо змащене вершковим маслом, викладають всі інгредієнти, додають воду, сіль та вершкове масло, що залишилося. Запікають у духовій шафі за температури 220-240 °C до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перед подачею страву перемішують. | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |
| ***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*** | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції | | | | | | | | | |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |
| ***Характеристика готової страви*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд****.* Гречана каша з капустою і шматочками м'яса птиці, що зберегли форму. | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Смак і запах.*** Характерний для вхідних компонентів, з ароматом і присмаком використанних спецій. | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Колір.*** Характерний для вхідних компонентів, шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Консистенція***. Соковита, м'яка. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 100 | 11,78 | 3,65 | 10,63 | 117,32 |
| 150 | 17,7 | 5,5 | 15,9 | 176,0 |
| 200 | 23,6 | 7,3 | 21,3 | 234,6 |
| 250 | 29,4 | 9,1 | 26,6 | 293,3 |