ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.15**

**Шпундра з куркою**

**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 | 687 | 680 | 124 | 122 | 103 | 102 | 69 | 68 |
| 2 | Буряк столовий свіжий до 01.01. | 468,8 | 375 | 84 | 68 | 70 | 56 | 47 | 38 |
| Буряк столовий свіжий з 01.01. | 500 | 375 | 90 | 68 | 75 | 56 | 50 | 38 |
| 3 | Цибуля ріпчаста | 119 | 100 | 21 | 18 | 18 | 15 | 12 | 10 |
| 4 | Цукор білий кристалічний | 20 | 20 | 3,6 | 3,6 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 5 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,54 | 0,54 | 0,45 | 0,45 | 0,3 | 0,3 |
| 6 | Часник свіжий | 12,8 | 10 | 2,3 | 1,8 | 1,9 | 1,5 | 1,3 | 1 |
| 7 | Крохмал кукурудзяний | 40 | 40 | 7,2 | 7,2 | 6 | 6 | 4 | 4 |
| 8 | Чорний перець мелений | 1 | 1 | 0,18 | 0,18 | 0,15 | 0,15 | 0,1 | 0 |
| 9 | Лимонний сік | 30 | 30 | 5,4 | 5,4 | 4,5 | 4,5 | 3 | 3 |
| або лимонна кислота  | 3 | 3 | 0,54 | 0,54 | 0,45 | 0,45 | 0,3 | 0,3 |
| 10 | Олія рафінована | 20 | 20 | 3,6 | 3,6 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 11 | Вершкове масло (МП, Л) | 10 | 10 | 1,8 | 1,8 | 1,5 | 1,5 | 1 | 1 |
| 12 | Хмелі-сунелі | 10 | 10 | 1,8 | 1,8 | 1,5 | 1,5 | 1 | 1 |
|  | **Маса тушкованого курячого м'яса** |  | **469** |  | **84** |  | 70 |  | **47** |
|  | **Маса гарніру з овочами** |  | **531** |  | **96** |  | 80 |  | **53** |
| **Вихід готової страви, г** | **1000** | **180** | **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*** |
| Філе куряче нарізають шматками середнього розміру, запечений буряк - тонкою соломкою, цибулю та часник - подрібнюють. Нарізане філе куряче обсмажують на олії до готовності з овочами, додають сіль, вершкове масло, спеції та цукор, а наприкінці - лимонний сік або лимонна кислота розведена з водою 1:2. Заправляють борошном та подрібненим часником. Ретельно перемішують. Залишають на вогні ще 2-3 хв. |
|  |
| ***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*** |  |  |  |  |  |  |
| Викласти страву на тарілку, зверху посипати сушеним кропом або петрушкою.  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Характеристика готової страви*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд.*** Шматочки м'яса птиці та овочі доведені до готовності, зберігають форму нарізання. |  |  |  |
| ***Смак і запах.*** Характерний для смаженого м'яса курятини 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 | 15,6 | 4,4 | 10,1 | 142,0 |
| 150 | 23,4 | 6,5 | 15,1 | 213,0 |
| 180 | 28,1 | 7,8 | 18,1 | 255,7 |