ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.16**

**Печеня по-домашньому з куркою**

**Категорія: Основні страви (страви з птиці тушковані).**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 | 404 | 400 | 121 | 120 | 101 | 100 | 73 | 72 | 40 | 40 |
| 2 | Морква столова свіжа до 01.01. | 93,8 | 75 | 28 | 23 | 23 | 19 | 17 | 14 | 9 | 8 |
| Морква столова свіжа з 01.01. | 100 | 75 | 30 | 23 | 25 | 19 | 18 | 14 | 10 | 8 |
| 3 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 733,3 | 550 | 220 | 165 | 183 | 138 | 132 | 99 | 73 | 55 |
| Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 785,7 | 550 | 236 | 165 | 196 | 138 | 141 | 99 | 79 | 55 |
| Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 846,2 | 550 | 254 | 165 | 212 | 138 | 152 | 99 | 85 | 55 |
| Картопля свіжа з 01.03.  | 916,7 | 550 | 275 | 165 | 229 | 138 | 165 | 99 | 92 | 55 |
| 4 | Олія соняшникова | 20 | 20 | 6 | 6 | 5 | 5 | 3,6 | 3,6 | 2 | 2 |
| 5 | Вершкове масло (МП, Л) | 10,0 | 10,0 | 3 | 3 | 2,5 | 2,5 | 1,8 | 1,8 | 1 | 1 |
| 6 | Цибуля ріпчаста | 89,3 | 75,0 | 27 | 23 | 22 | 19 | 16 | 14 | 9 | 8 |
| 7 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,9 | 0,9 | 0,75 | 0,75 | 0,54 | 0,54 | 0,3 | 0,3 |
| 8 | Коріандр сухий мелений | 2 | 2 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,36 | 0,36 | 0,2 | 0,2 |
| 9 | Перець чорний молотий | 1 | 1 | 0,3 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,18 | 0,18 | 0,1 | 0,1 |
| 10 | Томатна паста | 50 | 50 | 15 | 15 | 12,5 | 12,5 | 9 | 9 | 5 | 5 |
|  | **Маса тушкованого курячого м'яса** |  | **276** |  | **83** |  | **69** |  | **50** |  | **41** |
|  | **Маса гарніру з овочами** |  | **724** |  | **217** |  | **181** |  | **130** |  | **109** |
| **Вихід готової страви, г** | **1000** | **300** | **250** | **180** | **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*** |  |  |
| Нарізане на шматочки по 30-35 г куряче філе обсмажують в невеликій кількості олії. Додають нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву, спеції та сіль. Заливають водою на 1,5 см вище суміші. Запікають в духовій шафі при температурі 180°C протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту та вершкове масло додають у середині запікання. |  |  |
|  |  |
|  |  |
| ***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 на столову глибоку напівпорційну тарілку, 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 - 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** |
| 100 | 9,7 | 4,4 | 12,2 | 131,0 |
| 180 | 17,5 | 7,9 | 22,0 | 235,7 |
| 250 | 24,3 | 10,9 | 30,6 | 327,4 |
| 300 | 29,2 | 13,1 | 36,7 | 392,9 |