ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.17**

**Чахохбілі 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 | 120 | 119 | 103 | 102 | 69 | 68 |
| 2 | Олія рафінована | 30 | 30 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| 3 | Цибуля ріпчаста | 476 | 400 | 83 | 70 | 71 | 60 | 48 | 40 |
| 4 | Часник сушений | 5,0 | 5,0 | 0,88 | 0,88 | 0,75 | 0,75 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Томатна паста | 80 | 80 | 14 | 14 | 12 | 12 | 8 | 8 |
| 6 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 10 | 10 | 1,8 | 1,8 | 1,5 | 1,5 | 1 | 1 |
| 7 | Петрушка сушена | 5 | 5 | 0,88 | 0,88 | 0,75 | 0,75 | 0,5 | 0,5 |
| 8 | Хмелі-сунели | 3 | 3 | 0,53 | 0,53 | 0,45 | 0,45 | 0,3 | 0,3 |
| 9 | Сіль харчова | 3 | 3 | 0,53 | 0,53 | 0,45 | 0,45 | 0,3 | 0,3 |
| 10 | Вода | 350 | 350 | 61 | 61 | 53 | 53 | 35 | 35 |
|  | Маса тушкованого курячого м'яса |  | **469** |  | **82** |  | **70** |  | **47** |
|  | Маса гарніру з овочами |  | **531** |  | **93** |  | **80** |  | **53** |
| Вихід готової страви, г | | **1000** | | **175** | | **150** | | **100** | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наявність харчових алергенів у страві : (Г) - глютен.** | | | | | | | | | | |
| **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 шматочками по 30-35 г куряче філе обсмажують. Додають нарізану кільцями і пасеровану цибулю, томатну пасту та пасероване борошно або кукурудзяний крохмаль, бульйон або воду, сушені петрушку, хмелі-сунелі та часник, тушкують 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*** | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***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.*** Шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі, 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 | 15,20 | 4,48 | 5,30 | 126,29 |
| 150 | 22,8 | 6,7 | 7,9 | 189,4 |
| 175 | 26,6 | 7,8 | 9,3 | 221,0 |