|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.)  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Зразы куриные с омлетом и овощами

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Зразы куриные с омлетом и овощами», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Зразы куриные с омлетом и овощами», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Тушка цыпленка-бройлера охлажденная 1 категории | 72,5 | 32 |
| или куриная грудка охлажденная с костью и кожей | 74,4 | 32 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 32,6 | 32 |
| Хлеб пшеничный | 6 | 6 |
| Молоко | 12 | 12 |
| Фарш |  |  |
| яйца | 1/6 шт. | 7 |
| молоко | 3 | 3 |
| морковь |  |  |
| до 1 января | 9,5 | 71 |
| после 1 января | 10 | 71 |
| кабачки | 15 | 8,71 |
| масло сливочное | 2 | 2 |
| Масса фарша |  | 27,7 |
| Выход |  | 60 |

1Масса припущенных овощей

4 Технология приготовления

Из мякоти кур готовят котлетную массу. Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом до готовности, протирают через сито, выкладывают на сковороду, смазанную маслом, заливают омлетной массой.

К обработанным яйцам добавляют молоко или воду. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Из котлетной массы формуют кружки толщиной в 1 см, на середину которых кладут приготовленный омлет с овощами, нарезанный мелкими ломтиками, после чего края кружков соединяют, придают изделию овальную форму, варят на пару.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма – овально-приплюснутая с тупыми концами, поверхности изделий равномерно пропарены.

Цвет – сероватый.

Вкус - свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – сочная, мягкая, нежная.

6.2 Микробиологические показатели зраз должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 60 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 6,76 | 7,36 | 6,20 | 118,08 | 0 |

Ответственный за оформление ТТК

Инженер-технолог М.С. Конева