

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "Фабрика социального питания"



Д.С. Семикопенко

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.21 Бульон «Куриный» п/ф

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Бульон «Куриный», вырабатываемое Фабрикой социального питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Бульон «Куриный», 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 сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята тушка	160	160
или бедро с костью	160	160
или окорочок ЦБ на кости	160	160
Вода	1250	1250
Выход бульона :		1000
Масса вареного мяса:		80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тушки цыплят разделяют на несколько частей массой 150 – 200 г, окорочок разделяют на 2-3 части, подготовленные куски заливают холодной водой, доводят до кипения. Варят на медленном огне, снимая пену, в течении 80-90 минут. За 10 минут до окончания варки добавляют соль в количестве 1/3-1/2 от нормы закладки соли первого блюда. Бульон процеживают, доводят до кипения и снимают с плиты. Отварную курицу охлаждают и разбирают на мясо без кожи и костей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Используют для приготовления первых блюд, согласно рецептуре. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: с блестками жира, золотистого цвета на поверхности.

Цвет: бульон – золотистый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный курице.

Запах: мяса

6.2 Микробиологические показатели блюда Бульон «Куриный» п/ф должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

	Б	Ж	У	Эн. ценность	А	В ₁	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Бульон « Куриный» п/ф	8,82	7,7	0	123,2	0,02	0,02	0,3	0,16	6,2	7,9	62,7	0,5

Ответственный за составление ТТК

Гайнутдинова О.В. 31.08.2022