

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
Р.А. ДРЫЖЕНКОВ



## **Технологическая карта № 262. « Бефстроганов из птицы ».**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Бефстроганов из птицы»**, вырабатываемое и реализуемое в ООО «Кировский комбинат школьного питания» (кулинарный цех комбината, пищеблоки школ, детские сады.)

### **2. Требования к сырью.**

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бефстроганов из птицы», 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.)

#### **«Бефстроганов из птицы»**

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Цыпленок бройлерный потрашенный 1 категории	99	55	124	69
Соль	0,8	0,8	1	1
Масло растительное	5,6	5,6	7,5	7
<i>Масса запеченой птицы</i>	-	40	-	50
Лук репчатый	22,85	19,2	28,6	24
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	9,6	-	12
Мука пшеничная	3,2	3,2	4	4
Сметана	18,4	18,4	23	23
<i>Масса соуса и пассерованного лука</i>	-	40	-	50
<b>Выход</b>	-	<b>40/40</b>	-	<b>50/50</b>

### **3. Технология приготовления.**

Подготовленную тушку птицы разделяют на филе без кожи и без костей. Затем нарезают на кусочки массой 10-15 гр, посыпают солью, кладут на противень с маслом растительным и запекают до полуготовности при температуре 200-250°C 10-15 минут. Нашинкованный репчатый лук пассеруют на растительном масле в течении 10-12 мин. Из пассерованной без жира муки и сметаны готовят соус и соединяют с пассерованным луком. Затем запеченное мясо птицы заливают полученным соусом с луком и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

### **4. Требования к качеству.**

**Внешний вид** : мясо птицы равномерно запечено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

**Консистенция** : мяса птицы-мягкая, нежная, соуса-однородная, слегка вязкая.

**Цвет**: птицы-бело-серый, соуса- сероватый, с матовым оттенком (от сметаны).

**Вкус**: умеренно солёный.

**Запах**: свойственный мясу птицы, с ароматом сметаны, пассерованного лука.

**40/40 гр**

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 9,42	В1-0,04	Ca-31,12
Ж-8,1	С- 1,15	Fe-0,73
У-2,34	А- 30	Р- 72,4
Э.Ц-120 ккал	В2-0,07	Mg-10,51

**50/50 гр**

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 11,78	В1-0,05	Ca-38,9
Ж-10,12	С- 1,44	Fe-0,91
У-2,93	А- 37,5	Р-90,5
Э.Ц-150 ккал	В2-0,09	Mg-13,14

Руководитель производства



Сапрыкина М.А.