

КУ ПТП «Комбинат общественного питания»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КУ ПТП «КОП»

М.П. Конопелько

« 20 » февраля 2023 г.



**Технологическая карта № _____
на кулинарную продукцию**

Драники «Златка»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

(номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	164	123
с 01.11 по 31.12	175,7	123
с 01.01 по 28-29.02	189,2	123
с 01.03	205	123
Филе цыплят-бройлеров промышленного производства	46,9	45
Лук репчатый	7,1	6
Яйца	-	7
Сыр	8,1 ¹	8
Мука пшеничная	6	6
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	188
Масло растительное	5	5
Выход готовых драников	-	150
Масло сливочное	5	5
или сметана	20	20
Выход готового изделия	-	150
с маслом сливочным	-	150/5
со сметаной	-	150/20
¹ - брутто указано для сыра фасованного, с учётом потерь при натирании.		

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Филе цыплят-бройлеров размораживают, промывают холодной проточной водой, нарезают мелкими кусочками (возможна нарезка филе в мясорубке с использованием подрезного ножа).

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сыр натирают на тёрке (у нефасованного сыра предварительно срезают корки).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Сырой очищенный картофель протирают вместе с луком репчатым, добавляют муку, яйца, натертый сыр, куриное филе, соль и тщательно перемешивают. Жарят драники с обеих сторон при температуре 150-160 °С до образования золотистой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 4-5 минут или в пароконвектомате при температуре 200-220 °С в течение 4-6 минут.

Отпускают драники по 2-3 шт. на порцию с маслом сливочным или сметаной.

Блюдо может готовиться выходом 100-250 г.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, на её основе можно сделать перерасчёт на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

Внешний вид – изделия приплюснуто-круглой формы с неровными краями равномерно обжарены с двух сторон, политы маслом сливочным или сметаной.

Цвет – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый, с включением кусочков куриного филе.

Вкус, запах – свойственный жареному картофелю и жареной птице, с привкусом сыра.

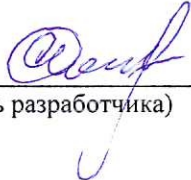
Консистенция – мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения

Хранят на мармите или горячей плите не более 3-х часов.

5. Сведения о пищевой ценности

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал/кДж</i>
100 г блюда без добавок	9,1	9,3	15,2	177,8/743,9
100 г блюда со сметаной	9,4	11,1	15,6	196,2/820,9
100 г блюда с маслом	9,1	11,4	15,3	196,7/823,0
изделия без добавок	13,6	13,9	22,8	266,7/1115,8
изделия со сметаной	14,1	16,6	23,4	294,3/1231,4
изделия с маслом	13,7	17,1	22,9	295,0/1234,3


(подпись разработчика)

С.И.Самойлюк
(расшифровка подписи)