

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Мясо промывают теплой водой (20-30 °С) водой, а затем холодной (12-15° С) проточной водой.

Филе цыплят-бройлеров размораживают, промывают холодной проточной водой, обсушивают. Отделяют малое филе от большого. С большого филе снимают поверхностную пленку, надрезают сухожилия.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и оболочки, промывают проточной водой.

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

Мясо свинины и филе цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют яйца, крупу манную, воду, соль, тщательно вымешивают и выбивают, оставляют на 30 минут для набухания крупы.

Из приготовленного фарша формируют изделия в виде пирожка, нанизывают на шпажку или без нее, смазывают смесью сметаны и майонеза, запекают на смазанном растительным маслом противне в жарочном шкафу при температуре 180 °С в течении 20 минут или пароконвектомате в режиме конвекции с паром при температуре 180 °С в течении 20 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-100 г.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

Внешний вид – запеченное изделие в виде пирожка на деревянной шпажке или без нее.

Цвет – корочки – от светло- бежевого до золотистого, на разрезе- серый.

Вкус, запах – характерный для изделий из жареного мяса и птицы с ароматом лука репчатого.

Консистенция – сочная, мягкая.

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>
на 100 г	11,8	21,6	4,5	251,7/1053,1
	15,6	25,1	5,6	312,1 /1305,8



(подпись разработчика)

С.И. Самойлюк
(расшифровка подписи)