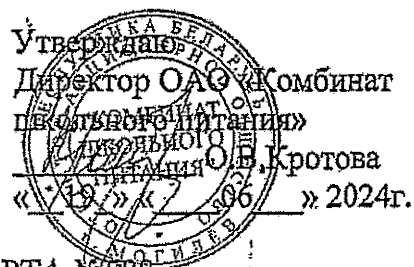


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №588

Крокет «Полезный»

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепт: фирменное.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	10	10
или филе цыплят-бройлеров замороженное	*	10
или цыплята-бройлеры потрошенные I категории охлажденные	18	10
или цыплята-бройлеры потрошенные I категории замороженные	*	10
Свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденная	85	85
или свинина (кроме вырезки, корейки) замороженная	*	85
Хлеб пшеничный	6	6
Вода	8	8
Творог	10	10
или сыр творожный «Рикотта»	10	10
Крахмал	4	4
Куркума	0,8	0,8
Сухари панировочные	4,5	4,5
Мука пшеничная	4,5	4,5
Соль	0,9	0,9
Масса полуфабриката		131
Масло растительное	6	6
<b>Выход готового изделия :</b>		<b>100</b>

\*- масса брутто определяется путем контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной водой (12-15°C). Тушки птицы размораживают на воздухе при

температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей. Филе птицы промывают холодной проточной водой, при необходимости размораживают.

Филе (или мякоть с кожей) птицы, пропускают через мясорубку вместе со свиной, творогом (или сыром творожным), соединяют с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом и вновь пропускают через мясорубку, добавляют крахмал, соль. Массу хорошо вымешивают, дают настояться 20-30 минут, формируют шарики и панируют в смеси муки, куркумы и сухарей, выкладывают на противни, смазанные маслом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут, при необходимости переворачивая.

В пароконвектомате готовят при температуре 170°C, на режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200°C в течение 10 минут.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

### 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

*Внешний вид* – запеченное изделие из рубленой массы шарообразной формы;

*Цвет* – корочки – светло-коричневый, с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – светло-серый;

*Вкус, запах* – характерный для запеченных изделий из мяса, птицы и творога;

*Консистенция* – сочная, мягкая;

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности в пересчете на 100 г продукции.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
20,7	16,4	13,7	282/1181

Е.В. Сурина