

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ОБЩЕПИТ «ШКОЛЬНИК»

Директор ОАО «Общепит «Школьник»

Утверждено

А А Деркач

«\_\_» февраля 2019г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

БелНаггетс

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыпленка-бройлера охлажденное	90	90
или филе цыплят-бройлеров замороженное	93,7*	90
Молоко	10	10
Соль	1	1
Льезон:		
яйца		8
молоко	8	8
Хлопья кукурузные	12	12
или мука пшеничная	6	6
и сухари панировочные	6	6
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>125</b>
Масло растительное	8	8
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>100</b>

\*- потери при разморозке рассчитываются контрольным путем

**Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Филе цыплят размораживают в условиях холодильника при температуре +2 +6°C в течение 48 часов, или на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, зачищают, промывают тепловой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) проточной водой. Обсушивают, зачищают от пленок.

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

Для приготовления льезона: яйца выбивают в глубокую посуду, добавляют молоко и вымешивают

Подготовленное филе пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют соль, вымешивают и формируют изделие в виде кирпичика с закругленными краями смачивают в льезоне, панируют в кукурузных хлопьях (или смеси муки и панировочных сухарей), укладывают на противень, смазанный маслом и жарят в жарочном шкафу при температуре 250-270°C 20-25 минут до образования золотистой корочки; или в пароконвектомате в режиме «конвекция» 200°C влажность 10% 20 минут или по инструкции к оборудованию.

Блюдо может отпускаться выходом 50-75 г

Оптимальная температура подачи +65°C.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**


*внешний вид* – порционное панированное жареное изделие из рубленой массы;  
*цвет* – корочки золотистый, на разрезе светло-кремовый,  
*вкус, запах* – характерный для жареного изделия из птицы ;  
*консистенция* – мяса – упругая, сочная.

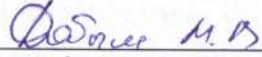
**5. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов

**6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
21,57	9,58	1,16	174,69

  
подпись разработчика

  
расшифровка подписи