

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

Г.С. Михалко

«5» ДЕКАБРЯ 2022 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарное изделие

Биточек «Воздушный»

(наименование изделия)

фирменное изделие

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

ДАТА ВВЕДЕНИЯ: 26.12.2022

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт. или 1 кг готовых изделий	
	брутто	нетто
Грудка цыпленка-бройлера замороженная или филе цыпленка-бройлера замороженное	85,4	70,0
Творог	-	25,0
Яйца	-	4,0
Мука пшеничная	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	99,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход готового изделия	-	80,0

2. Описание технологии приготовления изделия:

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

Грудку или филе птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают проточной водой, разделяют, отделяют от костей и кожи.

Подготовленную мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют творог, яйцо, соль и вымешивают.

Из массы формируют изделие в форме биточка, панируют в муке, жарят при t150-160 С 3-5 минут, до готовности доводят в жарочном шкафу при t280С 10-15 минут. Допускается жарка в ж/шкафу при t250-270 С в течении 25 минут.

При приготовлении в пароконвектомате изделие укладывают в гастроёмкости смазанные маслом, не соприкасаясь друг с другом, и готовят в комбинированном режиме(конвекция+ пар) при t 185С 15 минут

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: изделие круглой формы

Цвет: золотисто-желтый

Вкус: характерный для птицы и компонентов, входящих в состав изделия.

Запах: свойственный компонентам блюда.

Консистенция: плотная, не жесткая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения.

3 часа на мармите или горячей плите.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
19,5	7,9	3,47	164,5 / 689,2

Подпись разработчика: _____ (Пушкилева Н.Е.)

