

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №58  
на кулинарную продукцию

**Биточек «Золотой гребешок»**

(наименование изделия)

фирменное блюдо

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовых изделий, г	
	брутто	нетто
Филе цыпленка-бройлера замороженное	68,0	65,0
или филе цыпленка-бройлера охлажденное	65,0	65,0
Сыр	10,2	10,0
Помидоры свежие парниковые	20,5	20,0
Майонез	10,0	10,0
Соль	0,5	0,5
<b>Выход полуфабриката</b>	-	<b>105,0</b>
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готового изделия</b>	-	<b>75,0</b>

2. Описание технологии приготовления изделия:

Замороженное мясо птицы размораживается в дефростере. Допускается размораживать мясо птицы в условиях холодильника при температуре +2-+6°C в течении 48 часов, или размораживание на воздухе в мясо-рыбном цехе в течении не более 6 часов. Размороженное мясо птицы промывают проточной водой.

Помидоры перебирают, тщательно промывают проточной водой, удаляют плодоножку. Сыр освобождают от упаковки.

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку. В фарш добавляют соль, формируют изделия круглой формы, в центре делают углубление и выкладывают начинку, сверху посыпают натертым на крупной терке сыром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут. При приготовлении в пароконвектомате изделие укладывают в гастробъемности,

смазанные маслом, не соприкасаясь друг с другом и готовят в комбинированном режиме (конвекция+пар) при температуре 180 °С в течение 15-20 минут.

Для начинки: помидоры нарезают мелким кубиком или ломтиками или соломкой, добавляют майонез и перемешивают.

Оптимальная температура подачи не ниже 65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

**Внешний вид:** изделие круглой формы, в центре начинка.

**Цвет:** золотистый, с румяной корочкой.

**Вкус:** характерный для птицы и компонентов входящих в состав.

**Запах:** характерный для птицы и компонентов входящих в состав.

**Консистенция:** мягкая, однородная, сочная.

4 Срок годности и условия хранения.

На горячей плите или мармите не более 3-х часов.

5 Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/ кДж
17,1	9,6	0,8	158,1/662,4

Подпись разработчика:  (Дубнева Ю.Д.)

