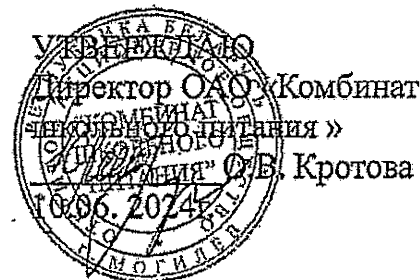


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580**  
на кулинарную продукцию

**Биточек «Паляванне»**

по СТВ 1210-2010

**1.Рецептура: фирменное**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	50	50
или филе цыплят-бройлеров замороженное	*	50
Печень говяжья	30,1	25
или свиная	28,5	25
Чеснок	1,03	0,8
Сыр	5	5
Масло сливочное	4	4
Куркума	0,8	0,8
Сухари панировочные	7	7
Соль	0,6	0,6
Масса полуфабриката:	-	92,6
Масло растительное	5	5
<b>Выход готового изделия :</b>	<b>75</b>	

\* согласно акта контрольной проработки

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Филе птицы промывают холодной проточной водой, при необходимости размораживают. Печень размораживают, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой.

Филе птицы, печень пропускают через мясорубку вместе с чесноком, добавляют размягченное сливочное масло, натертый на крупной терке сыр, соль, тщательно перемешивают и формируют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см, панируют в смеси сухарей и куркумы, выкладывают на противни, смазанные маслом растительным, и готовят в пароконвектомате при температуре 160°C, на режиме «конвекция+пар», влажность 40% в течение 15 минут.

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

При жарке в жарочном шкафу сначала жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

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* – жареное изделие в виде биточка из рубленой массы;

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

*Вкус, запах* – характерный для изделий из жареной печени и птицы, с привкусом и ароматом сыра и чеснока;

*Консистенция* - сочная, мягкая, однородная;

### 4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
24,0	15,5	8,1	1127 кДж (269 ккал)



К.К. Андреевко