

Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Минского района

(наименование организации разработчика)

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Минского района»

С.В.Шаблыко

« » 2023 г

Дата введения: 01.01.2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
на кулинарную продукцию

БИТОЧЕК «СОНЕЙКА»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1.Рецептура Фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, гр					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	45,3*	44	55,8*	53,5	69,7*	66,9
Яйцо	-	10	-	12,3	-	15,4
Мука пшеничная	5	-	6,1	6,1	7,6	7,6
Майонез	5	5	6,1	6,1	7,6	7,6
Чеснок	1,25	1	1,5	1,2	1,92	1,5
Соль	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
Морковь до 01.01 с 01.01	19	15	23,2	19,6	29	24,5
	20		24,8		31	
Масса полуфабриката	-	81	-	100	-	125
Масло растительное	6	6	8	8	10	10
Выход готовой продукции:	65		80		100	

* - определяется по акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой. Нарезают кубиком.

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

Морковь предварительно промывают, очищают, трут на мелкой терке.

В подготовленное филе добавляют, муку, тертую сырую морковь, чеснок, соль, майонез, взбитые яйца. Перемешивают и ставят в холодное место на 1-2 часа. Изделия формуют круглой приплюснутой формы. Обжаривают на сковороде с маслом до образования румяной корочки и доводят готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20 минут.

При масштабном производстве допускается измельчение филе на мясорубке с крупной решеткой.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

Внешний вид – жареное изделие круглой формы;

Цвет— корочки светло-коричневый, на разрезе масса, нарезанная кубиками серовато-белая, с вкраплениями сырой моркови;

Вкус и запах – приятные, характерные для изделий из мяса птицы, с ароматом и привкусом чеснока и моркови;

Консистенция—мягкая, плотная, сочная.

4. Правила подачи: оптимальная температура подачи +65°C. Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, сложные гарниры, каши.

4.Срок годности и условия хранения: не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5 Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100г

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
13,3	12,3	14,07	175,2/734,0


расшифровка подписи

Л.И.Афанасович
Подпись разработчика