

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

Г.С. Михалко

15 декабря 2022 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Биточек «Экзотико»

(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 | 86,0 | 70,0 |
| или филе цыпленка-бройлера замороженное | 74,0 | 70,0 |
| Ананас консервированный | 25,5 | 15,0 |
| Чеснок | 0,6 | 0,5 |
| Сыр | 11,0 | 10,0 |
| Яйца | - | 4,0 |
| Масло сливочное | 7,0 | 7,0 |
| Мука пшеничная | 5,0 | 5,0 |
| Масса полуфабриката | - | 90,0 |
| 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 пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

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

Подготовленную мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют нарезанный кубиками консервированный ананас, мелко нарубленный чеснок, яйцо, сыр и масло сливочное натертое на крупную терку, вымешивают.

Из массы формуют изделие в форме биточка, панируют в муке, жарят в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течении 20-25 минут.

При приготовлении в пароконвектомате изделие укладывают в гастроремкости смазанные маслом, не соприкасаясь друг с другом, и готовят в комбинированном режиме(конвекция+ пар) при t 185C 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, нежесткая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения.

3 часа на мармите или горячей плите.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в порции.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| 16,47 | 12,48 | 6,16 | 206,4 / 864,8 |

Подпись разработчика: _____ Н.Е. Пушкилёва

