

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 КУП «Могилевский учебщепит»

А.В. Богданов

02 сентября 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
 Биточек, котлета «Секрет»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

*1.Рецептура*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры 1 категории зам.	59,1	31,8
или филе цыплят бройлеров* зам.	33,1	31,8
филе цыплят бройлеров* охл.	31,8	31,8
Печень свиная* зам.	39,97	35,17
или печень говяжья зам.	42,38	35,17
Хлеб пшеничный	8,33	8,33
Вода	9,66	9,66
Яйцо диетическое	1,665	1,665
Соль	0,52	0,52
Сухари панировочные	5,85	5,85
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>93</b>
Масло растительное	4,2	4,2
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>75</b>

акт контрольной проработки № 4 от 17.06.2024г

\* процент потерь на разморозку продукции соответствует данным сборника блюд и рецептур:  
 при размораживании птицы (филе птицы) – 3,8%  
 при размораживании печени свиной – 12%  
 при размораживании печени говяжьей – 17%

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Мясо птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15<sup>0</sup> С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей. Подготовленные продукты затем вместе пропускают через мясорубку, добавляя замоченный в воде батон пшеничный. Затем в фарш добавляют подготовленные сырые яйца, соль, и тщательно вымешивают.

Из готовой массы формируют биточки - кругло-приплюснутой формы, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160<sup>0</sup> С, и обжаривают в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup> С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-280<sup>0</sup> С в течение 20-25 минут. При приготовлении изделия в пароконвектомате полуфабрикаты укладывают в гостроемкости смазанную маслом, и готовят в пароконвектомате при температуре 180<sup>0</sup> С, на режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15-20 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 180<sup>0</sup> С в течение 10 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +65<sup>0</sup> С.

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

**Внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления

**Цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотистым оттенком;

**Вкус, запах** – характерный для жареных изделий из котлетной массы птицы с печенью.

**Консистенция** - однородная, мягкая.

## 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, ккал
С печенью свиной	15,3	6,5	5	141,1
С печенью говяжьей	15	6,5	5	139,6

Заместитель директора по производству

С.Л.Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 24г. № 06-3/7936