


ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Наровлянского района»

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственным
учреждением «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Наровлянского района»


А.Н.Мельник
«04» апреля 2023 года



**Технологическая карточка №
Биточки «Улыбка»**

(наименование кулинарного изделия)

1210-2010

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

(номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	84	46
Свинина (кроме вырезки, тонкого и толстого краев)	45	38
Лук репчатый	17	14
Молоко или вода	16	16
Крупа манная	8	8
Мука пшеничная или сухари панировочные	5	5
Соль	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	124
Масло растительное	6	6
Выход готовой продукции	100	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают бланшируют.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18°С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделявают, отделяют от костей мякоть без кожи.

Мясо размораживают в холодильнике при $t +2 - +6^{\circ}\text{C}$ в течение 48 часов или на воздухе в мясо-рыбном цехе, на воздухе, не более 6 часов. Зачищают, промывают теплой ($+20...+30^{\circ}\text{C}$), затем холодной ($+12...+15^{\circ}\text{C}$) водой. Мясо пропускают через мясорубку вместе с птицей и внутренним жиром, добавляют бланшированный репчатый лук и повторно пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченной в воде или молоке манной крупой, солью, тщательно перемешивают и выбивают.

Из готовой котлетной массы формуют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют в сухарях или муке, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры $+150...+160^{\circ}\text{C}$ в течение 3-5 минут с двух сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре $+250...+280^{\circ}\text{C}$ в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре $+250...+270^{\circ}\text{C}$ в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания. Оптимальная температура подачи $+50^{\circ}\text{C}$.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид- жареные панированные изделия из мясной котлетной массы кругло-приплюснутой формы;

цвет – корочки- светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-коричневый

консистенция—мягкая, однородная;

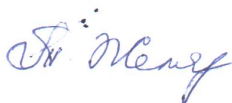
вкус и запах – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом репчатого лука;

4. Срок реализации: 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
16,64	22,2	11,7	311,82

Инженер-технолог



Т.О.Желязко

Техник-технолог



Ю.А.Калиновская