



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №37
на кулинарную продукцию
БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАПУСТОЙ

наименование кулинарной продукции

по СТБ 1210-2010

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Индейка потрошенные 1 сорта	141	83*
Или грудка индейки	**	
Или филе индейки	**	
Капуста белокочанная	31,3	25
Яйца куриные	-	8,8
Чеснок	1,37	1,1
Соль йодированная	0,8	0,8
Мука пшеничная в\с	3	3
Масса полуфабриката		120
Масло растительное	4	4
Выход готовой продукции	100,0	

* Мякоть без кожи

** Определяется путем контрольных проработок

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку, нарезают мелко, отваривают в кипящей воде 2-3 минуты, воду сливают, капусту охлаждают.

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

Тушки индейки или филе индейки размораживают при температуре +2+6°C 48 часов или на воздухе (при комнатной температуре) – не более 6 часов, промывают проточной водой. Тушки птицы разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи, промывают холодной проточной водой, пропускают мякоть через мясорубку, соединяют с отварной капустой, измельченным чесноком и солью, хорошо вымешивают и вновь пропускают через мясорубку. Добавляют яйца и муку пшеничную, перемешивают, выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на биточки, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160°C, обжаривают с двух сторон 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 или приготовления в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – жаренное изделия из котлетной массы кругло-приплюснутой формы; *цвет* – корочки - светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый; *вкус, запах* – характерный для изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый; *консистенция* – плотная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или пароконвектомате не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				кДж	ккал
из индейки	17,1	20,4	3,2	1346	322
из Филе индейки	19,9	5,8	3,2	602	144

Инженер-технолог

В.В. Пышная