

Государственное предприятие «Азбука питания»

Утверждаю:
 Директор Государственного
 предприятия «Азбука питания»
 С.И. Шематович
 расшифровка подписи



Технологическая карта № 360
 на кулинарную продукцию
Биточки куриные «Здоровье»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1 Рецепт Акт контрольной проработки от 13.12.2022г

Дата введения 15.12.2022г

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	брутто	нетто
Филе цыплят - бройлеров (охл./замор.)	53/55,12	53
Или грудка цыплят - бройлеров (охл./замор.)	61,56/64,02	53
Или цыплята – бройлеры (охл./замор.)	95,4/99,2	53
Овсяные хлопья	5,3	5,3
Вода	10,6	10,6
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	4	4
Масса пассерованного лука:	-	10
Яйцо	-	5
Соль	0,7*	0,7*
Мука пшеничная	4,4	4,4
Масса полуфабриката:	-	85
Масло растительное	4	4
Выход готового блюда:	75	

*уменьшение соли на 30%.

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Замороженное сырье размораживают. Дефростация (размораживание) птицы производится в мясо-рыбном цехе на воздухе не более 6 часов при температуре 8-15°C.

Тушки цыплят - бройлеров промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей и внутренним жиром. У грудки цыплят – бройлеров удаляют кость, сухожилия и промывают холодной проточной водой. Филе промывают холодной проточной водой.

Овсяные хлопья заливают кипятком на 15 – 20 минут.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. В разогретое до температуры 130 – 140°C масло закладывают мелко нарубленный репчатый лук слоем 5 – 7 см и пассеруют его при температуре 110°C в течение 3 – 5 минут.

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

Мясо птицы, овсяные хлопья, пассерованный лук – пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйцо, соль, вымешивают и разделяют в виде биточков кругло – приплюснутой формы, панируют в муке, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150°C - 160°C, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250°C - 280°C в течение 5 – 7 минут или в пароконвектомате (Abat, Unox, G 10;20, Atesi) при температуре 210–220°C, пар – 20% в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250 – 270°C в течение 20–25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 210 - 220°C, пар – 20% – 20 мин.

3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид: жареные панированные изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом;

Цвет: корочки – светло – кремовый или светло – коричневый с золотисто оранжевым оттенком, на разрезе серовато – белый или серовато - кремовый;

Вкус, запах: характерный для жареных изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый;

Консистенция: однородная, плотная.

4 Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5 Сведения о пищевой ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из филе	16,79	12,11	9,02	212,21/888
из грудки	15,47	13,10	9,22	216,63/903
из цыпленком-бройлера	14,87	20,56	9,34	281,91/1180


/подпись разработчика/

Яблонская Д.В.
/расшифровка подписи/