

Межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Солигорского района



Утверждаю
Заместитель управляющего центром
С.И.Казанович
27.01.2023г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2
на кулинарную продукцию**

Биточки куриные «Наслаждение»

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2020

Дата введения: 01.02.2023

Рецептура (фирменное)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные I кат. замороженные	140,8	79,0**
или п/ф «Окорочка цыплят-бройлеров» замороженный*	108,8	79,0**
или п/ф «Бедро цыплят-бройлеров» I кат. Замороженный*	100,6	79,0**
или п/ф «Филе цыплят бройлеров» замороженный	82,4	79,0
Яйца	-	10,6
Сыр твердый	9,4	9,4
Крахмал	6,0	6,0
Сметана	5,0	5,0
Соль	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	118,6
Масло растительное	8,6	8,6
или масло растительное (для пароконвектомата)	4,2	4,2
Выход готовой продукции:	100	

*отходы при разделке установлены актом контрольной проработки

**мякоть с кожей

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Сыр очищают от оболочки и натирают на терке.

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

Тушки птицы, или п/ф «Окорочка цыплят-бройлеров», или п/ф «Бедро цыплят-бройлеров» размораживают на воздухе при температуре 8-15С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей. Филе птицы замороженное оттаивают на воздухе до температуры в толще мышц от -1С до +4С. Филе птицы промывают холодной (12-15 С) водой. Мякоть пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром (если есть) через крупную решетку, соединяют с яйцами, крахмалом, сметаной, добавляют соль, тщательно вымешивают. Добавляют натертый сыр и еще раз перемешивают.

Из готовой котлетной массы формируют биточки - кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270С в течение 20-25 минут.

При приготовлении в пароконвектомате сформованный полуфабрикат укладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают при температуре 250С в течение 20 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-100 г.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Биточки отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50С.

Гарнир—каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия овощи отварные, капуста тушеная

4.Характеристика изделий по органолептическим показателям

Внешний вид—жаренные панированные изделия соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления, гарнир;

Цвет—корочки изделия—светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

Вкус и запах — характерный для жареных изделий из котлетной массы из птицы, с привкусом и ароматом сыра;

Консистенция — однородная, мягкая.

5.Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г изделия

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал
18,6	25,8	5,0	368/1541,9

подпись разработчика

Павловская И.В.

расшифровка подписи