

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



М.В.Крицкая
Меститель директора



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Биточки куриные 'Нежные'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «2» 04 2021 г

1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	89,58*	86
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	86	86
Сыр	10,1*	10
Сметана	10	10
Яйца	-	10
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	12	12
Масса полуфабриката	-	120
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

*согласно акту контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мякоть бедра цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают на воздухе, промывают холодной проточной водой.

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

Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке.

Подготовленную мякоть бедра пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйца, сыр и сметану. Массу тщательно вымешивают, выбивают и формируют, придавая изделию кругло-приплюснутую форму, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°С в течение 5-8 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°С в течение 15-20 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - панированная жареный биточек из мякоти бедра цыплят-бройлеров;

цвет - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - серовато-коричневый;

вкус, запах - нежный, характерный для жареных изделий из рубленой массы птицы, с привкусом сыра;


консистенция - мягкая, плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

При организации питания детей в учреждениях образования: на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
17	21	4,5	270/1140


подпись разработчика

Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи

