

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



М.В.Крицкая  
М.П. Крицкая



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
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	6	6
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\*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

