

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Н.В.Лукашевич
2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Биточки куриные «Сказка»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «19» 12 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров замороженное	83,3*	80
или Филе цыплят-бройлеров охлажденное	80	80
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	83,3*	80
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	80	80
Сыр мягкий 'Рикотта'	25	25
Лук репчатый	11,9*	10
или Лук репчатый очищенный п/ф	10	10
Чеснок	1	0,8
Томатная паста	1	1
Соль	1	1
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Крупа манная	8	8
Масса полуфабриката	-	120
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

* - согласно акту контрольной обработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой).

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают, измельчают.

Подготовленное филе цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют сыр мягкий «Рикотта», томатную пасту, измельченный чеснок, сушеную зелень петрушки, соль и тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют их в манной крупе, обжаривают на сковороде с маслом при температуре 150-160°C 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-220°C 15-20 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 25-35 минут без предварительного обжаривания или приготовление 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 – равномерно обжаренные панированные изделия из рубленой массы кругло-приплюснутой формы;

цвет - поверхности изделия - светло-коричневый, на разрезе - серовато-розовый;

вкус, запах - характерный для изделий из рубленой массы птицы с ароматом чеснока;

консистенция - однородная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: 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
Филе цыплят-бройлеров	21,6	9,0	6,8	193/808
Мякоть бедра цыплят-бройлеров	15,6	17,4	6,8	252/1054


подпись разработчика

инженер-технолог Л.А. Ромашкевич
расшифровка подписи

