

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



Технологическая карта
на кулинарную продукцию

Биточки куриные с сыром

Дата введения 16.01.2019

по СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройл. (мороженое)	33,33*/50*/66,67*	32/48/64	3333*/5000*/6667*	3200/4800/6400
или филе цыплят-бройл. (охлажденное)	32/48/64	32/48/64	3200/4800/6400	3200/4800/6400
Лук репчатый	6,3/9,5/12,6	5,3/8/10,6	630/950/1260	530/800/1060
или лук репчатый очищенный (п/ф)	5,3/8/10,6	5,3/8/10,6	530/800/1060	530/800/1060
Масло растительное	1/1,5/2	1/1,5/2	100/150/200	100/150/200
Масса пассерованного лука	-	2,65/4/5,3	-	265/400/530
Молоко или вода	9,3/14/18,6	9,3/14/18,6	930/1400/1860	930/1400/1860
Хлеб пшеничный	8/12/16	8/12/16	800/1200/1600	800/1200/1600
Сыр	4,64*/6,96*/9,29*	4,6/6,9/9,2	464*/696*/929*	460/690/920
Соль	0,4/0,6/0,8	0,4/0,6/0,8	40/60/80	40/60/80
Сухари	3,3/5/6,6	3,3/5/6,6	330/500/660	330/500/660
Масса полуфабриката	-	58,5/87,8/117	-	5850/8780/11700
Масло растительное	3,3/5/6,6	3,3/5/6,6	330/500/660	330/500/660
Выход готовых изделий	-	50/75/100	-	5000/7500/10000

* - масса брутто согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской тары, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой). Подготовленный лук шинкуют и закладывают в разогретое до температуры 130-140⁰С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110⁰С в течение 5-8 минут. Сыр натирают.

Подготовленное филе цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным, пассерованным луком добавляют соль, тщательно вымешивают и пропускают еще раз через мясорубку. Добавляют натертый сыр, равномерно перемешивают.

Из готовой массы формируют биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160⁰С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270⁰С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид: жареное панированное в сухарях изделие кругло-приплюснутой формы;

Цвет: корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком.

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

Консистенция: однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения

На мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности в 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
15,7	18,4	11,6	276,7

Трунич - технолог
(подпись разработчика)

С.В.В.

Г.С. Вырко
(расшифровка подписи)

