

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

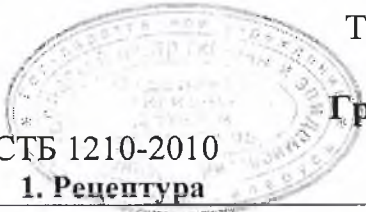


УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.С. Крупская

«26» апреля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Грудка птицы в сметанном соусе

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 29 апреля 2024 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	143,75*	138,0
или Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	138,0	138,0
Масло растительное	6,0	6,0
Масса готового мяса	-	100
Соус:		
Сметана	28	28
Вода	22	22
Мука пшеничная высшего сорта	3,8	3,8
Масса соуса сметанного	-	50
Соль	1,2	1,2
Выход готовой продукции:	100/50	

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают на воздухе, промывают холодной проточной водой, нарезают кусочками массой по 20-30 г, посыпают солью и обжаривают 12-15 минут на сковороде с маслом растительным, нагретым до температуры 150-160 °С.

Приготовление соуса сметанного: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, разводят водой, добавляют сметану, соль, варят помешивая в течение 3-5 минут, затем процеживают.

Обжаренное филе заливают соусом сметанным и доводят до готовности.

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 – кусочки филе цыплят в соусе;

цвет - серовато-белый или светло-кремовый;

вкус, запах – характерный для мяса птицы с привкусом и ароматом сметаны;

консистенция - мяса - мягкая, плотная, соуса - однородная.

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
21,5	7,6	2,3	162/678

подпись разработчика

инженер-технолог Ильина О.В.

расшифровка подписи

см. врал.-инвентаризация

Н.В. Лорвикевиц (исх. № 32-274/зая от 20.05.2024)