



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГУО «Средняя школа №2 г. Городока
им. А.П. Соболевского»

Н.Х.Ефремова

Технологическая карта на кулинарную продукцию
«Грудка цыплят жареная» фирменное изделие СТБ 1210-2010

1. Рецепт

«КАПРИЗ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт.		Расход сырья на 1 шт.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
1.Пф Грудка цыплят замороженная	*	75	*	112
2.Майонез школьный или сметана	1,5	1,5	2,0	2,0
3.Лук репчатый	1,8	1,5	2,5	2,0
4.Соль	0,3	0.3	0,5	0.5
Масса полуфабриката	----	76.5	----	114
Масло растительное(жарочн. шкаф.)	2,5	2.5	4,0	4.0
Масло растительное (пароконвектомат)	1,5	1.5	2,5	2.5
Выход готового изделия (жарочн. шкаф)	----	50	---	75
Выход готового изделия (пароконвектомат)	----	55	----	80

*определяется путём контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Грудку птицы замороженную размораживают при температуре +2-+6С градусов в течении 24 часов в условиях холодильника, промывают проточной холодной водой, разделяют на порции. К подготовленной грудке птицы добавляют майонез или сметану, лук репчатый нарезанный полукольцами, соль, перемешивают и оставляют на 1 час для маринования в холодильнике при температуре +2 +6С градусов. Жарят основным способом или в жарочном шкафу при температуре 250-280С 25-35 минут. При приготовлении в пароконвектомате гастроёмкости смазывают маслом. Блюдо подаётся на мелкой столовой тарелке, с гарниром. Температура подачи 65-50С.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям:

Внешний вид: Порционные куски жареной птицы.

Цвет: золотисто-оранжевый.

Вкус: характерный для жареной птицы и компонентов входящих в состав изделия.

Запах: характерный для жареной птицы

Консистенция: мяса грудки-мягкая ,плотная, нежёсткая, сочная

4. Срок годности и условия хранения: 2 часа на мармите или горячей плите

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.цен., ккал.
24,0	16,1	38,9	192.0 / кДж 804

Инженер технолог:

Н.М. Пузырева