

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



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

школьного питания М.В. Дьякова

Мийск 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Запеканка «Здоровёнок»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 07 07 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров замороженное	94,78*	91
или Филе цыплят-бройлеров охлажденное	91	91
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	94,78*	91
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	91	91
Батон (хлеб пшеничный)	7	7
Вода	12	12
Морковь очищенная п/ф	8,7	8**
или Морковь до 01.01	10,9*	8**
или Морковь с 01.01	11,6*	8**
Сметана	10	10
Соль	1	1
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Сухари панировочные	2	2
Масло растительное	6	6
Масса полуфабриката:	-	128
Выход готового изделия:		100

* - согласно акту контрольной проработки

** - масса припущенной моркови

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

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

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают проточной водой), натирают на мелкой терке, припускают в небольшом количестве воды (10-15% к массе моркови), охлаждают.

Подготовленное филе или мякоть бедра цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с предварительно замоченным в воде батонном, соединяют с припущенной морковью, добавляют сметану, соль, сушеную зелень петрушки и тщательно перемешивают.

На смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень выкладывают полученную массу слоем 3-4 см, поверхность выравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 230-250 °С в течение 30-35 минут. Допускается запекание в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование. При отпуске запеканку порционируют.

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 - порционные куски квадратной или прямоугольной формы;
цвет - поверхности изделия - светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе - серовато-белый с вкраплениями моркови;
вкус, запах - нежный, характерный для изделий из котлетной массы птицы с привкусом и ароматом моркови, сушеной зелени;
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	8,4	5,2	180/753
Мякоть бедра цыплят-бройлеров	14,8	18,0	5,2	247/1033


подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи

