



С.Н. Василенко
2020 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Запеканка 'Золотой гребешок' (филе птицы)

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 18 » 06 2020 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыпленка бройлера замороженное	84,4	81
или Филе цыпленка бройлера охлажденное	81	81
Лук репчатый очищенный п/ф	15	15
или Лук репчатый	17,8	15
Молоко	8	8
Сметана	6	6
Яйца	-	4
Соль	1	1
Масло растительное	6	6
Сухари панировочные	2	2
Масса полуфабриката:	-	114
Сыр	6,06	6
Выход готового изделия:		100

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают на воздухе, промывают холодной проточной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой). Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке.

Подготовленное филе цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют молоко, сметану, яйца, соль 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 250-270 °C в течение 30-35 минут. За 5 минут до готовности посыпают тертым сыром. Допускается запекание в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование. При отпуске запеканку порционируют.

Указанная в технологической карте рецепттура 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, на поверхности плавленый сыр;

цвет - поверхности изделия - светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе - серовато-белый;

вкус, запах - нежный, в меру соленый, характерный для изделий из рубленой массы птицы с привкусом и ароматом сыра;

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
21	10,0	2,5	180/760

С.Н. Василенко
Инженер-технолог

инженер-технолог Корнилова Д.В.