



УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.Н. Василенко

2018г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

на кулинарную продукцию  
**Зразы «Сочные»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения 18.12.18г.

**1.Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе цыпленка-бройлера замороженное	49,5*/74*/99*	47,5/71/95	4950*/7400*/9900*	4750/7100/9500
Или филе цыпленка-бройлера охлажденное	47,5/71/95	47,5/71/95	4750/7100/9500	4750/7100/9500
Лук репчатый свежий очищенный (п/ф)	1,5/2,3/3	1,5/2,3/3	150/230/300	150/230/300
или лук репчатый	1,8/2,7/3,6	1,5/2,3/3	180/270/360	150/230/300
Вода	4/6/8	4/6/8	400/600/800	400/600/800
Сыр	4,04/6,06/8,08	4/6/8	404/606/808	400/600/800
Соль йодированная	0,5/0,75/1	0,5/0,75/1	50/75/100	50/75/100
Сухари панировочные	4/6/8	4/6/8	400/600/800	400/600/800
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>60,5/92/121</b>	-	<b>6050/9200/12100</b>
Масло растительное	3/4,5/6	3/4,5/6	300/450/600	300/450/600
<b>Выход готового изделия</b>	-	<b>50/75/100</b>	-	<b>5000/7500/10000</b>

\* масса брутто согласно акту контрольной проработки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой), шинкуют.

Филе цыпленка-бройлера размораживают на воздухе при температуре 8-15<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой. Филе пропускают через мясорубку, добавляют воду, нашинкованный лук, соль, тщательно вымешивают. Из готовой массы формируют изделия в виде лепешки, на середину кладут натертый на крупной терке сыр, края соединяют, придают овальную форму, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 75г.) 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 соответствующей формы, с начинкой из сыра внутри;

**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.

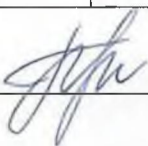
**Консистенция:** однородная, мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения.**

На мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

**5. Энергетическая и пищевая ценность 100 г продукта**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж
24,6	9,3	7,9	211/883



О.В. Теплова

