

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 510

Колбаски «Сливочные»

наименование кулинарной продукции

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА: фирменное, акт контрольной проработки от 12.01.2024г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров <i>охлажденное</i>	85	85
или филе цыплят бройлеров <i>замороженное*</i>	*	85
Творог	20,22	20
Масло сливочное	12,5	12,5
Яйцо диетическое	-	7,5
Чеснок	0,24	0,2
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	10	10
Куркума	0,3	0,3
или паприка	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	135,5
Масло растительное	6	6
Выход готовой продукции	100,0	

* определяется актом контрольной проработки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Филе цыплят бройлеров промывают в холодной проточной водой, замороженное филе предварительно размораживают на воздухе при температуре +8...+15°C, зачищают, пропускают через мясорубку, соединяют с творогом, натертым на терку маслом сливочным, яйцом, мелко нарубленным чесноком, солью и хорошо перемешивают. Из полученной массы формируют изделия в виде колбасок, панируют в сухарях, смешанных с куркумой или паприкой, выкладывают на противни, смазанные маслом, чтобы колбаски не соприкасались друг с другом и готовят в пароконвектомате при температуре 180°C на режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 180°C в течение 10 минут.

При жарке в жарочном шкафу сначала жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

Отпускают с гарниром и соусом (или без соуса). Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

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 - жареные панированные изделия в форме колбасок;

цвет - корочки от светло-желтого до светло-коричневого с золотисто-оранжевым или розовым оттенком (в зависимости от приправы), на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

консистенция - однородная, плотная;

вкус, запах - характерный для жареных изделий из котлетной массы птицы, с привкусом и ароматом сыра и чеснока;

4. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
23,63	18,24	8,65	1263,58 кДж (301 ккал)


Е.В. Сурина