

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий комбинатом школьного питания
должность: руководителя

05.04.2023г

дата

личная подпись

Скрипкина Татьяна Николаевна
расшифровка подписи

Санитарно – гигиеническая оценка №1386 от 15.05.2023г
Дата ввода 05.05.2023г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Колобки паровые из птицы с капустой

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) СТЬ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции	
	брутто	нетто
Мясо цыплят-бройлеров (замороженное)	99*	40 ²
Или мясо цыплят - бройлеров (охлажденное)	95,24	40
или филе птицы (замороженное)	41,67 ^{1*}	40
Или филе птицы (охлажденное)	40	40
Капуста белокочанная	13,59	10,87
Масса отварной капусты		10
Молоко или вода	6	6
Яйцо	-	6
Масло сливочное	4	4
Соль	0,3	0,3
Масса п/ф		65
Масло растительное	1	1
Выход:		50

1* - масса брутто определяется путем контрольных проработок; 2 – мякоть без кожи.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки цыплят-бройлеров или филе птицы поступающей в замороженном состоянии при необходимости размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, удаляют две трети кожи шеи, внутренний жир, почки, легкие, технические отходы, промывают холодной проточной водой. Разделяют на мякоть без кожи и костей.

Капусту перебирают, зачищают, удаляют загрязненные и загнившие места. После этого капусту промывают. Нарезают крупными кусками и отваривают до готовности.

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

Мякоть птицы без кожи или филе нарезают на кусочки, и отварную капусту белокочанную пропускают через мясорубку с крупной решёткой, добавляют молоко, яйцо, размягченное сливочное, посыпают солью, хорошо перемешивают. Из подготовленной массы разделяют колобки круглой формы, укладывают их на смазанный растительным маслом противень. Биточки готовят на пару или припускают 15-20 минут до готовности.

При отпуске колобки гарнируют.

Оптимальная температура подачи +50° С.

Блюдо может готовиться выходом 40-100г.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеченное изделие из котлетной массы круглой формы;

Цвет: серовато – белый или светло - кремовый;

Вкус: характерный для птицы и компонентов, входящих в состав блюда, слегка солоноватый, с привкусом капусты белокочанной;

Запах: характерный для птицы и компонентов, входящих в состав блюда;

Консистенция: однородная, рыхлая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите при температуре подачи не более 3 часов. При температуре от +2 до +6°C 12 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г:

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность, ккал/кДж
16,3	16,7	10,4	235/984

/Е.Г.Степаненко/
подпись