

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий

ГУ

«Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко

«21» 12 2022г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

КОЛОБКИ ПО-ЗАМОСТЯНСКИ

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

Акт контрольной проработки от 11.01.2023г, находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 09.01.2023 г.

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	брутто	нетто
Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта замороженная	89,9	48
или грудка цыплят-бройлеров замороженная	60,0	48
Лук репчатый	16,7	14
Масло растительное	10,1	10,1
Масса пассерованного лука:	-	7
Яблоко	17,1	12
Крахмал	4	4
Яйцо	-	4
Соль	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	71
Выход готового блюда:		60

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки цыплят – бройлеров или грудку размораживают, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко шинкуют, пассеруют: в разогретое до

температуры +130°C...+140°C масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше +110°C. Продолжительность пассерования 5-8 минут.

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

Яблоки предварительно промывают проточной водой, перебирают, удаляют сорные примеси, бланшируют, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, затем натирают на крупной терке.

Мясо птицы пропускают через мясорубку, добавляют крахмал, яйцо, тертое яблоко, охлажденный пассерованный лук, соль. Массу хорошо вымешивают и формируют в виде шариков. Затем изделие выкладывают на сковороду с маслом, разогретым до температуры +150...+160°C и обжаривают до золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°C 5-7 минут или в пароконвектомате при температуре +220°C в течение 7-10 минут в режиме конвекция+пар.

Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре +250...+270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания на плите или в пароконвектомате без предварительного обжаривания при температуре +220...+250°C в течение 20-25 минут в режиме конвекция+пар.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200°C в течение 10 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Подают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: жареные изделие в виде шариков из котлетной массы птицы;

цвет: корочки - светло - кремовый или светло - коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато - белый или серовато - кремовый;

вкус, запах: характерный для жареных изделий из котлетной массы птицы;

консистенция: однородная, плотная.

5. Срок реализации и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой ценности блюда.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			ккал	кДж
15,2	26,9	9,0	338,7	1 422,54

Инженер - технолог

Паша

А.В.Полищук