



**Технологическая карта №1.2
КОТЛЕТА «КВЕТКА»**

наименование кулинарной продукции
по СТБ 1210-2010

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорт	89,4	50*	119,4	67*
Или Филе цыпленка-бройлера	-**	50	-**	67
Хлеб пшеничный	12	12	16	16
Молоко	12,3	12,3	16,4	16,4
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Масло сливочное	3,6	3,6	4,8	4,8
Сыр голландский	7,1	7,1	9,5	9,5
Сухари панировочные	5,0	5,0	6,7	6,7
Масса полуфабриката		88		117
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готовой продукции		75,0		100,0

* Мякоть с кожей

** Определяется путем контрольных проработок

Акт контрольной проработки от 08.09.2022 г

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки цыплят-бройлеров или филе цыпленка размораживают при температуре +2+6⁰С 48 часов или на воздухе (при комнатной температуре) – 6 часов, промывают проточной водой. Тушки птицы разделывают, отделяют от костей мякоть с кожей. Подготовленное сырье промывают холодной проточной водой, пропускают её через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку. Массу слегка взбивают.

Приготовление фарша: сыр натирают на крупной терке, соединяют со сливочным маслом.

Готовую котлетную массу разделывают на лепешки толщиной 0,5 см, укладывают на середину фарш, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160⁰ С, обжаривают с двух сторон 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰ С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270⁰ С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания. Внутренняя температура готового продукта должна быть не ниже 85⁰ С

Оптимальная температура подачи блюда +50⁰С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – жаренное изделия из котлетной массы овальной формы; *цвет* – корочки - светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый; *вкус, запах* – характерный для изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый, с привкусом сыра; *консистенция* – плотная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				кДж	ккал
Цыплята-бройлеры	9,1	12,2	7,29	951,71	227,334
Филе птицы	10,8	7,6	7,3	559,87	133,735

Инженер-технолог

В.В. Пышная