

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета

В.В. Черепенько
«14» 12 2022

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»

В.М. Кушнерук
«14» 12 2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Котлета «Прыгажуня» (цыплята-бройлеры)

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «13» 12 2023 г.

1. Рецентура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	15,0	15,0
Соль	0,3	0,3
Цыплята-бройлеры	100,0	56,0
Хлеб пшеничный	14,0	14,0
Молоко	15,0	15,0
Сухари панировочные	18,0	18,0
Сыр голландский	10,87	10,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Яйцо	-	10,0
Масса полуфабриката		125
Выход готовой продукции		105

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Для фарша: Сыр очищают от корочки и натирают на крупной терке, соединяют со сливочным маслом.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре + 8 до +15°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей.

Мякоть птицы, филе пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным, добавляют соль, тщательно вымешивают и пропускают еще раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на лепешки толщиной 0,5 см., укладывают на середину фарш и формируют в виде пирожка, смачивают в льезоне, панируют дважды в белой панировке. Обжаривают 3-5 минут на сковороде с маслом, нагретым до температуры +150 до +160°C, и доводят до готовности в пароконвектомате или жарочном шкафу при температуре +250 до +280°C в течение 5-7 минут.

Оптимальная температура подачи +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное панированное в сухарях изделие соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления;

цвет – корочки изделия - светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из котлетной массы птицы с привкусом и ароматом сыра и масла сливочного;

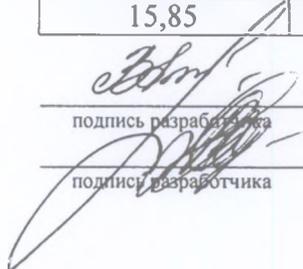
консистенция – однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
15,85	27,85	18,09	393,74


подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи