

Государственное предприятие «Азбука питания»



Утверждаю:
Директор Государственного
предприятия «Азбука питания»

С.И. Шематович
расшифровка подписи

Технологическая карта № 280
на кулинарную продукцию
Котлета «Рябушка»

СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1 Рецепт *АКП от 27.08.20г.*

Дата введения: 27.08.20г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	брутто	нетто
Филе цыплят - бройлеров (охл./зам.)	57/59,3	57
Или грудка цыплят - бройлеров (охл./зам.)	66,1/68,4	57
Или цыпята – бройлеры (охл./зам.)	102,6/106,9	57
Лук репчатый	9,52	8
Масло растительное	1,2	1,2
<i>Масса пассерованного лука:</i>	-	4
Вода	5	5
Яйца	-	4,8
Крахмал картофельный	3	3
Соль	0,5*	0,5*
<i>Масса полуфабриката:</i>	-	65
Масло растительное	2,5	2,5
Выход готового блюда:	50	

*уменьшение соли на 30%

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Замороженное сырье размораживают. Дефростация (размораживание) птицы производится в мясо-рыбном цехе на воздухе не более 6 часов при температуре 8-15°C.

Тушки цыплят - бройлеров промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей и внутренним жиром. У грудки цыплят – бройлеров удаляют кость, сухожилия и промывают холодной проточной водой. Филе промывают холодной проточной водой.

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

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Лук мелко нарезают и пассеруют: в разогретое до температуры 130°C -

140°C масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение 5-8 минут.

Мякоть птицы с кожей пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют пассерованный лук, соль, яйца, крахмал, тщательно вымешивают.

Из готовой массы формируют изделия овально - приплюснутой формы с заостренным концом, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150°C - 160°C, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250°C - 280°C в течение 5 - 7 минут или в пароконвектомате (Abat, Unox, G 10;20, Atesi) при температуре 210-220°C, пар - 20% в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250 - 270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 210 - 220°C, пар - 20% 15 - 20 мин.

3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид: жареное изделие овально - приплюснутой формы с заостренным концом;

Цвет: корочки светло - коричневый, на разрезе светло - серый или сероватый;

Вкус, запах: характерный для жаренных изделий из рубленного мяса птицы с привкусом и ароматом пассерованного лука;


Консистенция: однородная, плотная.

4 Срок годности и условия хранения.

Для школьного питания - на мармите или горячей плите не более 3 часов, для открытой сети - на мармите или горячей плите не более 3 часов; при t +2 +6°C 12 часов.

5 Сведения о пищевой ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Из цыплят-бройлеров	21,4	23,6	6,3	323,3/1344,3
Из грудки	22,4	11,6	6,0	217,9/911,8
Из филе	26,7	9,4	6,1	215,6/904,8


/подпись разработчика/

Цымбулова А.Г.
/расшифровка подписи/