

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора
М.В. Крицкая

«09» сентября 2021 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Котлета натуральная рубленая из птицы

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «09» 04 2021 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	104,2*	100
или мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	100	100
Вода	10	10
Яйца	-	6
Соль йодированная	1	1
Сухари панировочные	6	6
Масса полуфабриката		120
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

* по акту контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мякоть цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают на воздухе, промывают холодной проточной водой.

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

Подготовленную мякоть бедра цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку с крупной решёткой, добавляют яйца, воду, соль. Массу тщательно вымешивают, выбивают, формуют, придавая изделию овально-приплюснутую форму, панируют в сухарях. Готовый полуфабрикат обжаривают на сковороде с разогретым до 150-160° С растительным маслом с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270° С в течение 5-8 мин. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270° С в течение 15-20 мин без предварительного обжаривания.

Допускается приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное панированное в сухарях изделие овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

цвет - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - серовато-кремовый;

вкус, запах - нежный, характерный для жареных изделий из рубленой массы птицы;

консистенция - мягкая, плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

При организации питания детей в учреждениях образования: на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
16	18	3,0	240/1000

подпись разработчика



Бурая И.Н.
расшифровка подписи

