

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Котлеты, биточки, шницели из птицы

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «27» 04 2022 г

1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	77,1*	74
или Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	74*	74
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	77,1*	74
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	74*	74
Батон	18	18
Вода	24	24
Сухари панировочные	10	10
Соль	1	1
Масса полуфабриката		122
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

*Согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров или мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденные или замороженные освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой. Подготовленное филе цыплят-бройлеров или мякоть бедра цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде батоном и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль. Массу хорошо вымешивают и формируют изделия: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - кругло-приплюснутой формы, или шницели - плоско-овальной формы, панируют в сухарях, выкладывают на противень или сковороду с маслом растительным, разогретым до температуры 150-160 °С, обжаривают в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура 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 соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления.

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

вкус, запах - характерный для жаренных изделий из птицы.

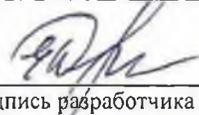
консистенция - однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Филе цыплят-бройлеров	18,8	7,2	13,4	187/782
Мякоть бедра цыплят-бройлеров	13,2	15	13,4	241/1008


подпись разработчика

Держанович О.Е.
расшифровка подписи

