

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
БЮДЖЕТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ МОГИЛЕВСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного  
учреждения «Центр по обеспечению  
деятельности бюджетных организаций  
Могилевского района»

С.В.Тригорич

«3» января 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6  
на кулинарную продукцию

КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ «ДЕНЬ-НОЧЬ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 03.01.2023

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры	98,2	55*
Вода	20	20
Хлеб пшеничный	15	15
Соль	0,3	0,3
<b>Масса котлетной массы:</b>		<b>90</b>
Печень	18,1	15
Лук репчатый	11,9	10
Масло растительное	3	3
<b>Масса фарша:</b>		<b>20</b>
Сухари панировочные	6	6
<b>Масса полуфабриката после панировки:</b>		<b>116</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\*Мякоть с кожей

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Тушки цыпленка размораживают, промывают проточной водой, разделяют на мякоть с кожей, пропускают через мясорубку. Предварительно замоченный хлеб пшеничный соединяют с куриным фаршем, соединяют с солью и повторно прокручивают на мясорубке. Полученную котлетную массу выбивают, порционируют, придают приплюснутую форму, на середину укладывают фарш из печени, формируют изделие в виде котлет, панируют в сухарях и обжаривают на сковороде основным способом с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-250С в течение 20-25 минут.

ФАРШ: Лук репчатый очищают, промывают в проточной воде, шинкуют и пассеруют на сковороде. Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают на кусочки массой 10-15 г и обжаривают до готовности. Обжаренную печень и лук пропускают через мясорубку, полученную массу солят и используют в виде начинки.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.**

Внешний вид, консистенция: Изделие из котлетной массы овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, с румяной корочкой.

Цвет: корочки- золотистый, светло-коричневый, на разрезе куриный фарш - светло-кремовый, печеночный фарш – серокоричневый.

Запах: характерный для продуктов входящих в состав.

Вкус: характерный для изделия из котлетной массы, без посторонних.

**4. Срок годности и условия хранения.**

не более 2 часов на мармите

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100 грамм.**

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
14.33	18.88	14.35	290.2/1214,2

  
подпись

  
расшифровка подписи