

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



УТВЕРЖДАЮ:

Первый заместитель директора
М.В. Крицкая
2019г.

Технологическая карта

на кулинарную продукцию

Котлеты из птицы «Оригинальные»

по СТБ 1210-2010

Дата введения 29.08.2019

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыпленка бройлера морожен.	44,8*	43,0
Филе цыпленка бройлера охлажденное	43,0	43,0
Лук репчатый	12,0	10,0
или лук репчатый очищенный п/ф	10,0	10,0
Масло растительное	3,0	3,0
Масса пассерованного лука	-	5,0
Морковь до 01.01	5,6	4,5
с 01.01	6,0	4,5
Или морковь очищенная п/ф	4,5	4,5
Масло растительное	3,0	3,0
Масса пассерованной моркови	-	3,0
Яйца	-	4,0
Соль йодированная	0,5	0,5
Сухари панировочные	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	59,0
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готовой продукции	-	50

*- согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, очищенную морковь п/ф освобождают от упаковки и промывают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, очищенный лук п/ф освобождают от упаковки и промывают. Морковь

нарезают соломкой, лук шинкуют. Овощи пассеруют по отдельности: в разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

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.

Филе птицы, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают на воздухе, промывают холодной проточной водой. Пропускают филе через мясорубку вместе с пассерованными овощами, добавляют соль, яйца, тщательно вымешивают.

Из готовой массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течении 20-25 минут без предварительного обжаривания. Допускается приготовление 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 кулинарной продукции по органолептическим и физико-химическим 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, на разрезе – серовато-коричневый с вкраплениями моркови;

вкус и запах: характерный для жаренных изделий из филе птицы, с привкусом и с ароматом пассерованных овощей;

консистенция: однородная, мягкая.

4. Сроки годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности на 100г блюда:

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кКал/кДж
10,7	9,1	4,4	142,4/595,9

подпись разработчика

О.Н.Ларюхина.

