

ГУ «Мозырский районный центр по обеспечению деятельности
бюджетных организаций в сфере образования»

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Мозырский
районный центр по обеспечению
деятельности бюджетных
организаций в сфере образования»
В.Н.Демкович
«28» октября 2022 года



Технологическая карта
(контрольная проработка)

Котлеты из филе птицы, панированные в сухарях

По СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл | | | |
|--------------------------------|---|-----------|--------|-----------|
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Грудка ц/б | 68 | 51* | 103 | 77* |
| Мука | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Яйца | - | 4 | - | 6 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масса п/ф | | 57 | | 85 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход готовой продукции | - | 50 | - | 75 |

*мякоть без кожи

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Грудку ц/б размораживают в условиях холодильника при температуре +2 – +6°C в течение 48 часов. Допускается размораживание мяса птицы на воздухе в мясорыбном цехе в течение не более 6 часов.

После размораживания птицу промывают холодной проточной водой, разделывают, отделяя от костей мякоть без кожи (филе). Филе зачищают от пленок, порционируют.

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

Порционные кусочки филе птицы панируют в муке, смачивают в лезоне, затем панируют в сухарях и обжаривают на сковороде с растительным маслом с обеих сторон при температуре 150°C-160°C в течение 5-7 минут.

Котлеты отпускают с гарниром. Гарнир – каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные, овощные гарниры.

Оптимальная температура подачи 50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – жареные панированные изделия овальной или круглой формы;

Цвет – светло-кремовый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серебристо-белый;

Вкус и запах – характерный для жареной птицы, в меру солоноватый;

Консистенция – однородная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3-х часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100 г блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 19,86 | 21,7 | 11,76 | 291,56 |

Инженер-технолог

Т.Н.Ковальчук

Инженер-технолог

С.В.Тарасюк