

Для работы на пароконвекционных печах
 Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности
 бюджетных организаций Смоленского района»
 (наименование организации)



Технологическая карта № 3
 « Котлеты по-киевски»

по СТЬ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Дата введения в действие 26.04.2023г.

1. Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | |
|--------------------------------------|---|-------------|---|-------------|---|--------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Цыплята-бройлеры | 31,3*/ | | 46,9*/ | | 65,7*/ | |
| потрошенные категории | 30,7 | 21,5** | 46,0 | 32,2** | 64,4 | 45,1** |
| Хлеб пшеничный | 6,7 | 6,7 | 10 | 10 | 14 | 14 |
| Вода или молоко | 7,1 | 7,1 | 10,6 | 10,6 | 14,9 | 14,9 |
| Яйцо | 2,4 | 2,4 | 3,6 | 3,6 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 9,5 | 9,5 | 14,3 | 14,3 | 20 | 20 |
| Хлеб пшеничный (для белой панировки) | 9,5 | 8,6 | 14,3 | 12,9 | 20 | 18 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,43 | 0,43 |
| Масса полуфабриката | - | 56,9 | - | 85,3 | - | 119,4 |
| Масло растительное | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,14 | 0,2 | 0,2 |
| Выход готовой продукции | - | 50 | - | 75 | - | 105 |

* тушка пб замороженная, ** мякоть птицы с кожей.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

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

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей и пропускают ее через мясорубку вместе с предварительно замоченным в молоке либо воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и массу выбивают.

Полученную котлетную массу разделяют на лепешки толщиной 0,5 см до 1 см, на середину кладут фарш (масло сливочное овально-

продолговатые формы). Края лепешки соединяют и формируют в виде пирожка, смачивают в яйцах, дважды панируют в белой панировке. Полуфабрикаты выкладывают на гастроемкости и отправляют в пароконвектомат для обжаривания при высокой температуре в течении нескольких минут: 1-й этап – конвекция, температура 200С, время 5 минут. Далее продолжить готовить в следующем режиме до готовности: 2- этап – конвекция+пар, температура 160 С, время 10 минут, влажность 80%.

Для фарша: масло сливочное комнатной температуры размятают в однородную массу из которой формируют овально-продолговатые формы весом от 20 (в зависимости от выхода блюда).

Для белой панировки: у хлеба пшеничного либо батона срезают корочки, после чего измельчают на терке.

Блюдо может готовиться с выходом 50 – 105 г.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Отпускаются с гарниром и соусом (или без соуса). Оптимальная температура подачи блюда +65 С.

Гарнир – каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные, рис отварной, овощи отварные, сложные гарниры, картофель по-деревенски.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

внешний вид – жареное панированное в сухарях изделие из котлетной массы птицы соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления, гарнир, соус (или без соуса);

цвет – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе в середине изделия наличие растопленного масла сливочного;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из котлетной массы птицы, с привкусом и ароматом масла сливочного, в меру солоноватый;

консистенция – однородная, мягкая.

5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда

| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|----------|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| на 50 г | 5,70 | 11,95 | 8,56 | 160 / 670,4 |
| на 75 г | 8,54 | 17,93 | 12,84 | 240 / 1005,6 |
| на 105 г | 11,96 | 25,1 | 17,97 | 336 / 1407,8 |

Инженер-технолог
подпись

подпись

Т.В. Костеневич
расшифровка подписи