

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



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

М.В.Дьякова

2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Крокет «Любительский»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «26» 07 2022 г

1. Рецепт

| Наименование сырья                             | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г |            |
|--|---|------------|
|  | Брутто  | Нетто      |
| Филе цыплят-бройлеров замороженное             | 46,9*   | 45         |
| или Филе цыплят-бройлеров охлажденное          | 45  | 45         |
| или Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная | 46,9*   | 45         |
| или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная  | 45  | 45         |
| Свинина (котлетное мясо) замороженная          | 45,9*   | 45         |
| или свинина (котлетное мясо) охлажденная       | 45  | 45         |
| Лук репчатый                                   | 10*   | 10         |
| или лук репчатый очищенный (п/ф)               | 11,9  | 10         |
| Вода   | 10  | 10         |
| Соль   | 1   | 1          |
| Хлопья овсяные                                 | 13  | 13         |
| <b>Масса полуфабриката:</b>                    | -   | <b>120</b> |
| Масло растительное                             | 10  | 10         |
| <b>Выход готового изделия:</b>                 |   | <b>100</b> |

\* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе или мякоть бедра цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой. Мясо свинины, охлажденное или замороженное, освобождают от упаковки, при необходимости, размораживают, промывают теплой (20-30 °С), затем холодной (12-15 °С) водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого промывают в проточной воде).

Подготовленное филе или мякоть бедра цыплят-бройлеров и мясо свинины пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком. В полученную массу добавляют воду, соль, хорошо вымешивают и формируют шарики, панируют их в овсяных хлопьях и жарят на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160 °С в течение 15-20 минут до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270 °С в течение 25-35 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 овсяных хлопьях изделие в виде шариков  
цвет - корочки изделия – от светло-коричневого до коричневого, на разрезе серовато-коричневый;

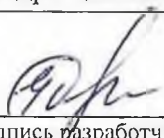
вкус, запах - характерный для жареных изделий из мясной рубленой массы свинины и птицы с привкусом репчатого лука;

консистенция - мягкая, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:** на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта**

|                               | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|-------------------------------|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| Филе цыплят-бройлеров         | 16,5     | 26,9    | 8,2         | 343/1435                          |
| Мякоть бедра цыплят-бройлеров | 13,1     | 31,7    | 8,2         | 376/1573                          |

  
подпись разработчика

инженер технолог Держанович О.Е.

расшифровка подписи

