

43  
Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие

«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

«ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ» М.В. Дьякова

2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

Крокет «Особенный»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «17» июля 2022 г

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров замороженное	77,1*	74
или Филе цыплят-бройлеров охлажденное	74	74
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	77,1*	74
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	74	74
Батон (хлеб пшеничный)	18	18
Вода	24	24
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10
или Лук репчатый	11,9*	10
Чеснок	1,3*	1,0
Соль	1	1
Паприка сладкая молотая	0,5	0,5
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>125</b>
Масло растительное	6	6
<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. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой). Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, мелко рубят.

Подготовленное филе или мякоть бедра цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком и предварительно замоченным в воде батонem. В полученную массу добавляют измельченный чеснок, соль, паприку сладкую молотую, зелень петрушки сушеную, хорошо вымешивают и формируют изделия в виде шариков. Затем изделия кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 25-30 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

внешний вид – мясное изделие в виде шариков;

цвет – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – серовато-кремовый;

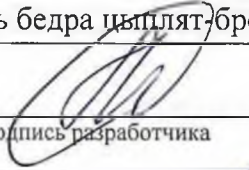
вкус, запах – характерный для изделий из котлетной массы мякоти бедра цыплят-бройлеров с ароматом и привкусом паприки, чеснока, лука репчатого сушеной зелени;

консистенция – мягкая, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:** на мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Филе цыплят-бройлеров	18,3	6,8	9,2	169/707
Мякоть бедра цыплят-бройлеров	12,7	14,6	9,2	223/933

  
подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи

