

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Н.В. Лукашевич

«20» апреля 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Куриные медальончики

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 20.05.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	64,6*	62
или Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	62	62
Сметана	8	8
Сыр	6,1*	6
Яйца	-	6
Крахмал картофельный	4	4
Вода	4	4
Соль	0,3	0,3
Паприка сладкая молотая	0,05	0,05
Масса полуфабриката	-	89
Масло растительное	4	4
Выход готового изделия:		75

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе питьевой или кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется. Сыр освобождают от потребительской упаковки, натирают на крупной терке.

Подготовленное филе цыпленка нарезают мелкими кубиками (при массовом производстве допускается пропускать на мясорубке с крупной решёткой), добавляют сметану, яйца, сыр, воду, крахмал картофельный, соль, паприку сладкую молотую, тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют изделия круглой формы и обжаривают с двух сторон на сковороде с маслом растительным разогретым до температуры 150-160°C в течение 7-10 минут до образования румяной корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250°C в течение 10-15 минут. Допускается приготовление в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 220-250°C в течение 20-25 минут 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 – изделие округло-приплюснутой формы с неровными краями;

цвет – корочки - золотистый, на разрезе светло-серый;

вкус, запах – характерные для изделий из мяса птицы;

консистенция – однородная, сочная, мягкая.

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
21,9	10,2	4,3	193/808


подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи



ТК "Зуринские медальончики"