



## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Сыр натирают на мелкой терке (у нефасованного сыра предварительно срезают корки).

Филе цыпленка-бройлера размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С, промывают холодной проточной водой, нарезают мелкими кусочками (возможна нарезка филе в мясорубке с использованием подрезного ножа). В подготовленное филе добавляют крахмал, сметану, тертый сыр, яйца, соль и сладкую паприку, перемешивают.

Из полученной массы ложкой (мерной емкостью) формируют изделия круглой формы и обжаривают с обеих сторон основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160 °С в течение 4-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 4-5 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-100 г

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

*Внешний вид* – изделия приплюснуто-круглой формы с неровными краями;

*Цвет* – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – красновато-сероватый;

*Вкус* – характерный для изделий из филе птицы, с привкусом сыра и сладкой паприки;

*Запах* – характерный для изделий из филе птицы, с ароматом паприки;

*Консистенция* - мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения

Хранят на мармите или горячей плите не более 3-х часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал/кДж</i>
на 100 г	21,3	10,8	4,5	199,9/836,4
изделия	16,0	8,1	3,4	149,9/627,2

  
(подпись разработчика)

С.И.Самойлюк  
(расшифровка подписи)