

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
«Курочка «Пикантия»»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «22» 07 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	135,42*	130
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	130	130
Сметана	10	10
Чеснок	1,3*	1,0
Соль	1	1
Паприка сладкая молотая	0,5	0,5
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Масса полуфабриката		140
Масло растительное	4	4
Выход готового изделия:		100

* согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мякоть бедра цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой, порционируют. Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, мелко рубят.

Подготовленную мякоть бедра цыплят-бройлеров посыпают солью, паприкой, сушеной зеленью петрушки, добавляют сметану, измельченный чеснок, перемешивают и оставляют в холодильнике для маринования на 30-40 минут, затем обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-220°C 15-20 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 25-35 минут без предварительного обжаривания или приготовление 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 – порционные куски мякоти бедра цыплят-бройлеров;

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

вкус и запах – характерный для жареных изделий из птицы с ароматом и привкусом паприки и 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
20,0	20,9	0,8	278/1163

подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи

