



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

на кулинарную продукцию

Медальоны «Сюрприз»

Дата введения: 14.03.2023 г.

СТБ 1210-2010

1. РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	35	35
Филе цыплят-бройлеров замороженное	-*	35
Хлеб пшеничный	4	4
Молоко или вода	6	6
Лук репчатый	17	14
Масло растительное	3,5	3,5
Масса пассерованного лука	-	7
Масло сливочное	5	5
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	5	5
Масса полуфабриката	-	60
Масло растительное	3	3
Выход	50	

* Определяется путем контрольной проработки

2. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают, закладывают в разогретое растительное масло слоем 5-7 см и пассеруют.

Филе цыплят-бройлеров замороженное размораживают на воздухе, промывают под проточной водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком и замоченным в воде или молоке хлебом пшеничным, добавляют соль. Полученную массу хорошо вымешивают. Масло сливочное зачищают. Из котлетной массы формируют лепешки, на середину которых кладут подмороженное натертое сливочное масло. Края соединяют, формируют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом растительным в течение 5-7 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 7-10 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на сковороде, при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-100г.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид – жареные панированные в сухарях изделия кругло-приплюснутой формы;**цвет** – корочки – светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из котлетной массы, без посторонних привкуса и запаха;**консистенция** – однородная, мягкая.

4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
16,5	10,1	11,5	820 кДж (196 ккал)

И.В.Зайцева