

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного
учреждения образования
«Добромыслинская средняя
школа имени Л.П. Тихмянова
Лиозненского района»

И.А. Атрощенко

« 04 » 04 2023

Технологическая карта №
на кулинарную продукцию
НАГГЕТСЫ « ЗОЛОТИСТЫЕ »

СТБ 1210-2010

Дата введения: 04.04.2023

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г | |
|-------------------------|---|-------|---|-------|
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Цыплята бройлеры /филе/ | 94 | 94 | 723,1 | 723,1 |
| Сыр | 41,7 | 40 | 320,5 | 307,7 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 23,1 | 23,1 |
| Яйцо | 23 | 20 | 176,9 | 153,8 |
| Итого сырья: | 161,7 | | 1243,6 | |
| Масса полуфабриката: | | | | |
| Выход готового изделия: | | 130 | | 1000 |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе птицы промывают, замороженное филе размораживают на воздухе при температуре +8+15 С, в течении 6 часов, или в холодильнике при температуре +2+6С в течении 48 часов, затем промывают холодной проточной водой. Сыр нарезают на крупные куски, и натирают на крупной терке. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплой (температурой до 30 С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Подготовленное филе панируют в смеси яиц и измельченного сыра, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С, до образования румяной корочки. в течении 5-10 минут, или в пароконвектомате при температуре +250+280 градусов в течении 5-10 минут.

Оптимальная температура подачи запеченного блюда + 50 градусов,
Отпускают блюдо выходом: 65-130 грамм

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция: запеченное панированное изделие в смеси яиц и сыра.

Цвет: светло-коричневый или коричнево-золотистый, с золотисто-оранжевым оттенком

Запах: характерный для изделий из птицы

Вкус: характерный для изделий из птицы

4. Срок годности и условия хранения:

На горячей плите или мармите не более 3 часов.

Температура подачи блюда 50 С

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100г. блюда:

| б. Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|--------------|----------|--------------|---|
| 31,08 | 15,1 | 1,01 | 266,57/1117 |

Инженер-технолог



подпись

Л.М. Голешова
расшифровка подписи