Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета
_____ В.В.Черепенько
«14» 12 _____2022

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»
_____ В.М.Кушнерук
«14» 12 _____2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Наггетсы «Курочка»

по СТБ 1210-2010 Дата введения: «03» 01 2023 г.

1. **Рецептура**

Наименование сырья	**Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл**	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	3,0	3,0
Соль	0,3	0,3
Цыплята-бройлеры (филе)	63,5	62,2
Сухари панировочные	9,3	9,3
Масло сливочное	4,0	4,0
Яйцо	-	4,0
Выход готовой продукции	**70**	

2. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой.

При использовании филе цыплят-бройлеров его промывают холодной проточной водой, замороженное филе предварительно размораживают на воздухе при температуре +8 до +15°С.

Подготовленное филе нарезают на кусочки, солят, смачивают в яйце, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом противень и сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре +220 до +250°С в течение 20-25 минут или пароконвектомате в течение 15-18 минут до готовности.

Оптимальная температура подачи +65°С.

3. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

внешний вид – жареное панированное в сухарях изделие соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления;

цвет – корочки изделия - светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из филе цыплят-бройлеров;

консистенция – плотная.

4. **Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
20,92	10,09	9,04	214,34

_____ инженер-технолог О.А.Дмитраница
подпись разработчика расшифровка подписи

_____ инженер-технолог Т.В.Яцковец
подпись разработчика расшифровка подписи