

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий филиалом Центра по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Малоритского района
И.В.Адамович

«21» декабря 2022 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Наггетсы «Курочка ряба»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 кат.	109,5	46
Сухари панировочные	6	6
Мука	4	4
Яйцо куриное		10
Сыр	8	8
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката		74
Масло растительное	3	3
Выход готовой продукции:		50

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18°С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку, добавляют соль, третью часть яиц, тщательно вымешивают.

Оставшуюся часть яиц отдельно размешиваем с солью.

Из подготовленной рубленой массы формируют изделия овальной формы, панируют сначала в сырной панировке (натертом сыре), затем в мучной панировке. После этого погружают изделие в подготовленную яичную массу и панируют в сухарях. Обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°С, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С.

Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре 250° С, влажности 50% в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура подачи блюда +65°С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное панированное изделие овальной формы.

цвет – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком с вкраплениями сыра, на разрезе – серовато-коричневый;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из рубленой массы птицы, с привкусом и с ароматом сыра;

консистенция – однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или горячей плите не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
25,81	23,31	14,25	1362,13/325,34

Инженер-технолог



Л.И. Сорочук