



Утверждаю  
Управляющий  
государственным учреждением  
«Центр по обеспечению деятельности  
бюджетных организаций г.Бреста»  
Г. В. Чернова  
17.11.2025

**Технологическая карта  
Наггетсы из индейки**

(наименование кулинарной продукции)

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТИПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе индейки	47,0	46,0
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	6,0	6,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Яйцо	-	10,0
Сыр твердый	8,0	8,0
Масло растительное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>65,0</b>	

\*Согласно контрольной проработки

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

Филе индейки размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре (не более 6 часов) или в холодильнике при +2...+6 °С не более 48 часов, промывают холодной проточной водой.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой. Сыр освобождают от потребительской упаковки и натирают на мелкой терке.

Филе индейки пропускают через мясорубку, добавляют соль, третью часть яиц, тщательно вымешивают. Оставшуюся часть яиц отдельно размешивают с солью.

Из полученной массы формируют изделия овальной формы, панируют сначала в сырной панировке, затем в мучной панировке. После этого погружают изделие в подготовленную яичную массу и панируют в сухарях. Обжаривают с двух сторон на сковороде с маслом, разогретым до температуры +150...+160 °С, доводят в жарочном шкафу при температуре +250...+280 °С в течение 5-8 минут. Допускается жарка в пароконвектомате в режиме «конвекция + пар» при температуре +160 °С, влажность 50% в течении 15-20 минут без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на её основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

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

**внешний вид** - жареные изделие овальной формы;

**цвет** - корочки - светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для жареных изделий из индейки, в меру солоноватый;

**консистенция** - сочная, мягкая.

На мармите или горячей плите не более 3 часов. **5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)
Наггетсы из индейки	24,5	14,8	8,7	302,4

Начальник отдела по организации питания

А.Н.Свитич