

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБОУ «Средняя школа №2 г.Городка
 им. А.П.Соболевского
 -----Н.Н.Ефремова



**Технологическая карта №
 на кулинарную продукцию
 Оладушки из птицы "Курочка-ряба"**

наименование кулинарной продукции по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

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)	84	80	1120	1066,67
Сметана	20,5	20	273,34	266,67
Яйцо	10	10	133,33	133,33
Крахмал картофельный	5	5	66,67	66,67
Соль	1	1	13,33	13,33
Масло растительное	5	5	66,67	66,67
Итого сырья:	125,5		1673,34	
Масса полуфабриката:				
Выход готового изделия:		75		1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30 градусов) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. Филе цыпленка-бройлера размораживают на воздухе при температуре +2-+6С градусов в течении 48 часов в условиях холодильника, промывают и проточной водой. Подготовленное филе птицы пропускают через мясорубку с крупной решеткой, или нарезают кубиками, добавляют яйца, крахмал, сметану, солят. Готовую массу оставляют в холоде на 1 час. Из готовой массы жарят оладушки основным способом, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 градусов в течение 5 - 7 минут. Подаются оладушки по две штуки на порцию в тарелке с гарниром.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция: равномерно обжарены с двух сторон и запечённые оладушки

Цвет: золотисто-жёлтый

Запах: свойственный компонентам блюда

Вкус: характерный для птицы и компонентов, входящих в состав изделия

4. Срок годности и условия хранения.

3 часа на мармите или горячей плите

5. Сведения о пищевой ценности в 100гр.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
20.66	11.67	4.98	207.9 / кДж 871

Инженер-технолог:

Н.М.Пузырёва