

Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного учреждения «Щучинский районный центр обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов»



И.В. Гвоздовский

12 декабря 2023 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**  
на кулинарную продукцию

**«ОЛАДУШКИ» КУРИНЫЕ**  
наименование кулинарной продукции

По СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ СТБ 1210-2010  
номер ТНПА на данную кулинарную продукцию \_\_\_\_\_

Акт контрольной проработки от 14.12.2022 г. находится в ГУО «СШ №1 г.Щучина»

Дата введения: 09.01.2023 г.

**1. Рецепт:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров замороженное	68,7	66	91,6	88
или грудка цыплят-бройлеров замороженная	88	66	117,5	88
Яйца	6	6	8	8
Чеснок	1,87	1,5	2,5	2
Крахмал	6	6	8	8
Сметана	7,5	7,5	10	10
или майонез	7,5	7,5	10	10
Соль	1,5	1,5	2	2
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>85</b>	-	<b>114</b>
Масло растительное	4,5	4,5	6	6
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>75</b>		<b>100</b>

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

Грудку и филе цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре +8...+15°C, промывают холодной проточной водой. У грудки цыплят-бройлеров выделяют филе, зачищают, отделяют малое филе от большого, удаляют

остаток ключицы. С большого филе снимают поверхностную пленку, надрезают сухожилия.

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

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки, промывают проточной водой.

Подготовленное филе нарезают кубиками, солят, добавляют измельченный чеснок, яйца, крахмал, сметану или майонез, массу перемешивают и выдерживают в холодильном оборудовании при температуре +2...+6 °С в течение 30-40 минут. Массу еще раз хорошо вымешивают, формируют в виде бифштекса, обжаривают с обеих сторон до образования золотистой корочки, на сковороде с маслом разогретым до температуры +150...+160°C в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 230-250°C 3-5 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре +250...+270°C в течение 12-15 минут без предварительного обжаривания на плите.

В пароконвектоматах АБАТ ПКА 20-1/1ПП2, АБАТ ПКА 10-1/1ПМ, в два этапа: 1 этап – режим «Конвекция+ пар», температура - 160°C в течение 8-10 минут, влажность – 100%; 2 этап - режим «Конвекция», температура - 180°C в течение – 5 минут, частота вращения вентилятора – 5.

Для пароконвектомата ВАКЕРТОР MIND Mars при температуре 180°C, вентилятор 2, пар 90% - в течение 10 минут.

### 3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Оптимальная температура подачи +50°C.

### 4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное изделие кругло-приплюснутой формы;

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

**вкус, запах** – характерный для птицы и используемых компонентов, с привкусом и ароматом чеснока

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

### 5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
13,0	36,8	14,0	439//1837

Инженер-технолог



Е.В. Комар