



Заместитель директора
 М.В. Крицкая
 2020г

Технологическая карта
 на кулинарную продукцию
Оладушки куриные «Легкие»

по СТБ 1210-2010

Дата введения 27.08.2020г.

1 Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г/мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (мороженное)	87,5*	84
Или филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	84	84
Яйца	-	30,0
Крахмал картофельный	8,6	8,6
Соль	-	0,7
Чеснок	0,9	0,7
Масса полуфабриката:	-	120
Масло растительное	6,0	6,0
Выход готового изделия:	-	100

*масса брутто согласно акту контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0.5% теплом (с температурой до 30°C) растворе питьевой или кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде. Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожуры и оболочки, промывают в проточной воде и измельчают.

Подготовленное филе цыплят-бройлеров пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют яйца, крахмал картофельный, измельченный чеснок, соль. Полученную массу хорошо вымешивают и оставляют на холоде в течение 40 минут. Из готовой массы формируют изделия в виде оладушек и жарят основным способом на сковороде с маслом растительным, разогретым до температуры 150-160°C, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, а затем, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование. Указанная в технологической карте рецептура является базовой, на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: жареное изделие округло-приплюснутой формы;

цвет: корочки - золотистый, на разрезе светло-серый;

вкус, запах: приятные, характерные для жареных изделий из куриной массы с ароматом чеснока;

консистенция: однородная, сочная, мягкая.

4 Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента приготовления.

5 Сведения о пищевой ценности в 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
23	10	6,5	210/860

Инженер-технолог

И.Н. Буряя