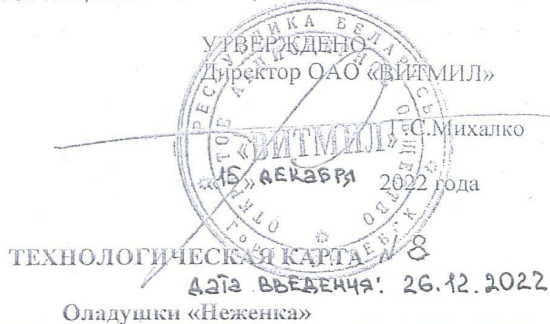


ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»



Оладушки «Неженка»

(наименование изделия)

фирменное изделие

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт. или 1 кг готовых изделий	
	брутто	нетто
Грудка цыпленка-бройлера замороженная или филе цыпленка-бройлера замороженное	99,0	80,0
Майонез	84,0	80,0
Майонез	20,0	20,0
Яйца	-	10,0
Крахмал картофельный	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	110,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход готового изделия	-	75,0

2. Описание технологии приготовления изделия:

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

Грудку или филе птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают проточной водой, разделяют, отделяют от костей и кожи мякоть.

Подготовленную мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют майонез, яйца, крахмал, соль. Готовую массу оставляют в холоде на 1 час.

Из готовой массы жарят оладушки основным способом в течении 6-8 минут, до образования румяной корочки, отпускают по 2 штуки на порцию.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: равномерно обжарены с двух сторон

Цвет: золотисто-желтый

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

Запах: свойственный компонентам блюда.

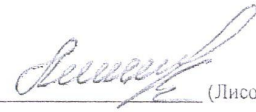
Консистенция: мяса птицы – мягкая, плотная, нежесткая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения.

3 часа на мармите или горячей плите.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в порции, 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/100г
16,8	17,0	3,9	234,9 / 984,2

Подпись разработчика:  (Лисовская А.Г.)

