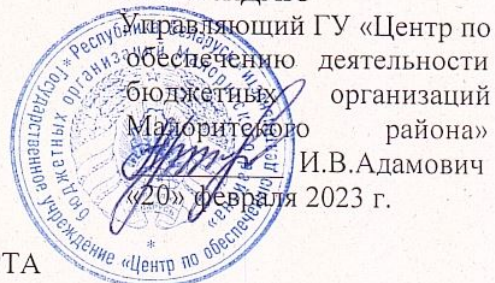


УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Оладьи из птицы «Вкусные»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «20» февраля 2023 г.

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров	86	83,4
или цыпленка-бройлера потрошенного	199	83,4
Яйцо куриное		18
Майонез или сметана	8	8
Крахмал	10	10
Чеснок	2	1,6
Соль	3,5	3,5
Масса полуфабриката		118
Масло растительное	6	6
Выход готовой продукции:		100

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Дольки чеснока очищают и промывают проточной водой, измельчают.

Филе цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре не выше + 8 - +15°С, промывают холодной проточной водой, слегка отбивают, нарезают кубиками, солят, добавляют измельченный чеснок, майонез или сметану и ставят на холод на 40-60 минут. Затем в массу добавляют взбитые яйца, крахмал, хорошо перемешивают, разделяют в виде лепешек по 1-2 штуки на порцию, жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°С, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С или пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре 250° С, влажности 50% в течение 5-7 минут.

При использовании тушки птицы, их размораживают на воздухе при температуре не выше +18°С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи, пропускают её через крупную решетку мясорубки.

Оптимальная температура подачи блюда +65°С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное панированное изделие овальной или круглой формы с неровными краями.

цвет – корочки изделия светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – серовато-кремовый;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из рубленой массы птицы

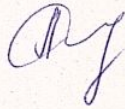
консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или горячей плите не более 3 часов.

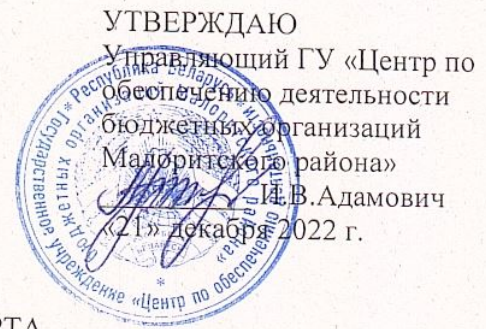
5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
из филе цыплят-бройлеров	20,24	14,52	8,87	1038,38/248,01
из цыплят-бройлеров	16,98	22,28	8,96	1087,29/259,69

Инженер-технолог



Л.И. Сорочук



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Шашлычок

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (грудка)	73,6	71,4
Томатное пюре	3	3
Лук репчатый	10,7	9
Кислота лимонная		0,1
Соль	0,6	0,6
Вода	4	4
Масса полуфабриката		82
Масло растительное	2	2
Выход готовой продукции:		55

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе птицы размораживают на воздухе при температуре не выше 18°C, промывают теплой (20-30°C) проточной водой, нарезают кусочками по 25-30 г.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и натирают на крупной терке.

В холодную, предварительно прокипяченную воду, добавляют томатное пюре, лимонную кислоту, соль. Перемешивают смесь до однородности и соединяют с мясом птицы, затем добавляют измельченный лук и тщательно перемешивают. Подготовленный продукт выдерживают 90-120 мин. в холодильном шкафу, затем выкладывают тонким слоем на смазанный маслом противень и приготавливают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 30-35 минут. или в пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре 250°C, влажности 50% в течение 25-30 мин.

Отпускают «Шашлычок» вместе с гарниром – картофельным пюре, отварным или запеченным картофелем, тушеными овощами.

Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – кусочки жареного мяса птицы

цвет – от светло-кремового до светло-коричневого;

вкус, запах – характерный для блюд из мяса птицы, с ароматом лука;

консистенция - мяса - мягкая, плотная, сочная

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
31,07	6,14	2,51	793,98/189,64

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук