

КУП «ГОМЕЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
КУИ «ГТКШП»

О.А. Портан

« 2023г

Технологическая карта № Оладьи из птицы «Курочка Ряба» фирменное изделие, СТБ1210-2010

1.Рецептура:

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г, мл. | |
|----------------------------------|---|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Грудки цыплят-бройлеров заморож. | 138,6 | 104 |
| Яйца | - | 5 |
| Майонез или сметана | 10 | 10 |
| Крахмал или мука | 9 | 9 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 124 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Выход: | 100 | |

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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.

Грудки цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре 8-10°C, промывают холодной (12-15°C) проточной водой и разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи. Филе нарезают на мелкие кубики, добавляют яйца, крахмал (или муку), майонез (или сметану), рубленый чеснок, соль, массу хорошо перемешивают и формируют котлеты овально-приплюснутой формы.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожуры и оболочки и промывают холодной водой.

Оладьи кладут на сковороду с растительным маслом, разогретым до температуры 150-160°C, обжаривают в 5-7 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 7-9 минут.

Блюдо отпускают по 2 штуки на порцию.

Можно готовить выходом 50-75 г.

Оптимальная температура подачи + 50 °С.

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – жареные изделия из массы птицы кругло-приплюснутой формы;

Цвет – корочки изделия - коричневый с золотисто-оранжевым оттенком; на разрезе массы – светло-серый;

Вкус, запах - характерный для изделий из котлетной массы птицы, в меру солоноватый;

Консистенция – мягкая, сочная, плотная.

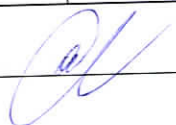
4.Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5.Сведения о пищевой ценности 100г блюда:

| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|-------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| со сметаной | 16,0 | 16,8 | 5,2 | 236,4/989,2 |
| с майонезом | 15,9 | 17,2 | 5,3 | 243,7/1019,6 |

Подпись _____



Инженер - технолог _____ Гумар В.В. _____