



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Отбивная из филе птицы «Обжорка»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «24» января 2023 г.

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров замороженное	49,5	48
Яйцо		10
Сыр	8	8
Сухари панировочные	8	8
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката		72
Масло растительное	3	3
Выход готовой продукции:		50

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Филе птицы размораживают на воздухе при температуре не выше 18°С, промывают теплой (20-30°С) проточной водой, нарезают поперек волокон пластинами 1,5 – 2 см., отбивают, солят с обеих сторон.

Сыр натирают на крупной терке, добавляют яйца и перемешивают до однородной массы. После этого изделие погружают в подготовленную яично-сырную смесь и панируют в сухарях. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°С, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 230-250°С.

Оптимальная температура подачи блюда +65°С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное панированное изделие овальной формы.

цвет – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком с вкраплениями сыра, на разрезе – серовато-коричневый;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из птицы, с привкусом и с ароматом сыра;

консистенция – однородная, мягкая.

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
31,15	14,58	11,37	1271,7/303,74

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук