ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю
Директор ОАО «Комбинат школьного питания»
_____ Л.В. Наровская
_____ 2018г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377
на кулинарную продукцию

ПТИЦА «ЗАГАДКА»

Дата введения: 03.12.2018 г.

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г, мл)	
	БРУТТО	НЕТТО
Филе цыплят бройлеров охлажденное	50	50
или филе цыплят бройлеров заморожен.	-*	50
Яйцо	-	5
Крахмал	4	4
Майонез	4	4
Соль	0,5	0,5
Выход полуфабриката	-	60
Масло растительное	3	3
Выход готовой продукции	**-**	**50**

* определяется путем контрольной проработки

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленное филе птицы пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют соль, майонез, крахмал, взбитые яйца, хорошо перемешивают и ставят в холодильник на 30минут. Ложкой формуют изделия приплюснуто-круглой формы и обжаривают при температуре 160°С с обеих сторон в течении 3 минут. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°С.

Блюдо может готовиться выходом 75-100г.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

Внешний вид – изделие приплюснуто- круглой формы с неровными краями;

Цвет – корочки изделия от золотистого до светло-коричневого, на разрезе – сероватый или серовато- кремовый;

Вкус, запах – характерный для изделий из птицы.

Консистенция – мягкая, сочная.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100 г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
21,6	14,0	20,5	996 кДж (238 ккал)

_____ К.К. Андреенко