

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

Г.С. Михалко

«15» декабря 2022 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
на мучные и кондитерские изделия

Птица в сыре
(наименование изделия)

фирменное изделие

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

Дата введения: 26.12.2022

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт. или 1 кг готовых изделий		Расход сырья на 1 шт. или 1 кг. готовых изделий	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры потрошенные I категории или цыплята-бройлеры потрошенные I категории	219	94	109	47
или грудка цыпленка-бройлера замороженная	224	94	112	47
или филе цыпленка-бройлера замороженное	116	94	64	47
или индейка потрошенная	99	94	49	47
Сыр	160	94	80	47
Яйца	40,4	40	20,2	20
Масса полуфабриката	-	20	-	10
Масло растительное	-	150	-	75
Выход готового изделия	17	17	8	8
	-	130	-	65

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 цыпленка-бройлера 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, солят, выбивают массу. Из массы формируют изделие овально-приплюснутой формы, наверх укладывают смесь яиц и измельченного сыра, жарят основным способом или в жарочном шкафу при t250-270С 20-25 минут.

При приготовлении в пароконвектомате изделие укладывают в гастроёмкости смазанные маслом, не соприкасаясь друг с другом, и готовят в комбинированном режиме (конвекция+пар) при t 190С 20 минут.

Блюдо подается на мелкой столовой тарелке, с гарниром.
Температура подачи 65°C.

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

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы, наверху смесь яиц и измельченного сыра

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 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/100г
20,4	18,2	0,1	245,5/1028,6

Подпись разработчика:

(Лисовская А.Г.)

Врач тех
Красовенко

