

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий комбинатом школьного питания
должность руководителя

21.11.2022г

дата

личная подпись

Скрипкина Татьяна Николаевна

расшифровка подписи

Санитарно – гигиеническая оценка №1386 от 15.05.2023г
Дата ввода 21.11.2022г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Стрипсы куриные

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе цыплят – бройлеров(замороженное) или	104,17*	100	78,13*	75	52,08*	50
Филе цыплят – бройлеров(охлажденное)	100	100	75	75	75	75
Специи (паприка, или тмин или кориандр)	0,5	0,5	0,38	0,38	0,25	0,25
Соль	3	3	2,25	2,25	1,5	1,5
Яйцо	8	8	6	6	4	4
Хлопья кукурузные	10	10	7,5	7,5	5	5
Масса п/ф	-	118	-	88	-	59
Масло растительное	-	10	-	7,5	-	5
Выход:	-	100	-	75	-	50

*- масса брутто определяется путем контрольных проработок.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров освобождают от промышленной упаковки (поступающей в замороженном состоянии размораживают, на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой.

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

Филе цыплят – бройлеров нарезают на порционные куски, в виде длинных брусочков, солят, добавляют специи, взбитую яичную смесь, тщательно перемешивают, панируют в хлопьях, кладут на сковороду или противень с маслом, разогретым до температуры 150-160 °C, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки, до готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280°C.

Блюдо может отпускаться выходом 50 -100г.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: брусочки жареного филе в панировке;

Цвет: светло – желтый с золотисто – оранжевым оттенком;

Вкус: характерный для жареного филе, слегка солоноватый, с привкусом специй;

Запах: характерный для жареного филе, с ароматом специй;

Консистенция: мягкая, плотная, нежесткая, корочки - хрустящая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите при температуре подачи не более 3 часов. При температуре от +2 до +6°C 24 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г:

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,1	9,3	2,5	158/661

/Е.Г.Степаненко/

подпись