

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

3



ОТВЕРЖДАЮ:

Первый заместитель директора

М.В.Крицкая

2019 года

Технологическая карта №
на кулинарную продукцию
Филе из птицы «Смак»

по СТБ 1210-2010

Дата введения 01.02.2019г.

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья, г			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров замороженное	49,5*/74*/99*	47,5/71/95	4950*/7400*/9900*	4750/7100/9500
или филе цыплят-бройлеров охлажденное	47,5/71/95	47,5/71/95	4750/7100/9500	4750/7100/9500
Яйца	-	4/6/8	-	400/600/800
Соль йодированная	0,5/0,75/1	0,5/0,75/1	50/75/100	50/75/100
Сухари панировочные	4,5/7/9	4,5/7/9	450/700/900	450/700/900
Масса полуфабриката	-	56,5/85/113	-	5650/8500/11300
Масло растительное	3/4,5/6	3/4,5/6	300/450/600	300/450/600
Выход готового изделия	-	50/75/100	-	5000/7500/10000

* согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской тары, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой, нарезают на порционные куски, слегка отбивают, солят. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. Подготовленное филе смачивают в яйцах, панируют в сухарях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160°C и обжаривают в течение 3-5 минут, с двух сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270С в течение 15-20 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – панированное жареное натуральное филе птицы;

Цвет – корочки – светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-белый;

Вкус и запах – нежный, характерный для жареной птицы;

Консистенция – мягкая, плотная, сочная, с хрустящей корочкой.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
23,0	17,8	6,0	149,2/624,7



С.В. Демьянович

