



## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

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

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С, промывают холодной проточной водой, разделывают, отделяют филе без кожи. Филе зачищают от пленок и сухожилий, слегка отбивают, солят, панируют в муке, смачивают во взбитых яйцах, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают с обеих сторон в течение 4-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280 °С в течение 4-5 минут или в пароконвектомате при температуре 200-220 °С в течение 4-5 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-100 г.

Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное.

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

*Внешний вид* – жареное панированное в муке и яйце филе птицы.

*Цвет* – корочки изделия – от светло-желтого до желтого.

*Вкус и запах* – характерный для жареной птицы.

*Консистенция* – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, кДж/ккал</i>
на 100 г	23,4	12,4	4,0	923,0/220,6
изделия	14,0	6,7	2,4	553,8/ 132,36



(подпись разработчика)

И.С. Заяц  
(расшифровка подписи)