

Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Минского района

(наименование организации разработчика)

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Минского района»
С.В.Шаблько

« » 2023 г

Дата введения: 01.01.2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
на кулинарную продукцию

ФИЛЕ ПТИЦЫ «ЗОЛОТИСТОЕ»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1.Рецептура Фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, гр					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	60*	57,6	75*	72	90*	86,4
Помидоры свежие	16	15,7	20	19,6	24	23,5
Сыр твердый	10,4	10,3	13	12,9	15,6	15,5
Майонез	8,8	8,8	11	11	13,2	13,2
Масло растительное	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2
Соль	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2
Выход готовой продукции:	80		100,0		120,0	

* - определяется по акту контрольной проработки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Помидоры предварительно перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают, нарезают кубиками или ломтиками.

Филе птицы размораживают, промывают, нарезают на порционные куски. Отбивают, придают овальную форму, посыпают солью, обжаривают с обеих сторон при температуре 150-160С. На обжаренное филе укладывают ломтики помидора, посыпают тертым сыром, поливают майонезом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 10-15 минут до образования румяной корочки.

3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

Внешний вид – порционные куски филе птицы овальной формы с помидором, на поверхности расплавленный сыр и майонез;

Цвет— корочки светло-коричневый с золотистым оттенком;

Вкус и запах – приятные, характерные для жареной птицы, с ароматом сыра, помидора, без посторонних вкусов и запахов;

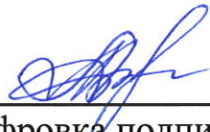
Консистенция—мягкая, сочная.

4. Правила подачи: температура подачи +65С. Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, сложные гарниры, каши рассыпчатые.

4.Срок годности и условия хранения: не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100г

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
19,69	26,27	0,91	288,5/1209



расшифровка подписи

Л.И.Афанасович

Подпись разработчика