

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр
по обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Ветковского района»
Е.Г. Сайкова
01.07.2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31
на кулинарную продукцию

ФИЛЕ ПТИЦЫ «ЗОЛОТИСТОЕ»

наименование кулинарной продукции

по СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Грудка цыпленка-бройлера	72*	54,0	96*	72
Помидоры свежие парниковые\грунтовые	15,3\17,6	15,0	20,4\23,5	20
Сыр полутвердый	9,8	9,8	13	13
Сметана или майонез	8,3	8,3	11	11
Соль йодированная	0,5	0,5	0,7	0,7
Масса полуфабриката		87		116
Масло растительное	2,3	2,3	3	3
Выход готовой продукции		75,0		100,0

Акт контрольной проработки от 17.05.2024 г

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Грудку цыплят-бройлеров размораживают при температуре +2+6°C в течение 48 часов или на воздухе (при комнатной температуре) не более 6 часов, промывают проточной водой. Грудку птицы разделяют, мякоть отделяют от кости и кожи. Филе птицы нарезают на порционные куски. Отбивают, придают овальную форму, раскладывают на противень смазанный маслом растительным, посыпают солью, укладывают ломтики помидора, посыпают тертым сыром, поливают сметаной или майонезом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут до образования румяной корочки. или в пароконвектомате в режиме «конвекция +пар» при температуре 180°C в течение 15-18 минут до образования румяной корочки.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на её основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

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

Цвет – корочки светло-коричневый с золотистым оттенком;

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

Консистенция –мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или горячей плите не более 3 часов с момента приготовления.

5.Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:

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

Инженер-технолог



В.В. Пышная