

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

П.С. Крупская

«12» 11 2024 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
Филе птицы запечённое «Пикант»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 12.06.2024

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (мороженное)	78,1*	75
или филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	75	
Соль	1	1
Огурцы консервированные	40,8*	20,4/20**
Майонез	13	13
Сыр	18,18*	18
Масса полуфабриката	-	125
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия	-	100

\*согласно акту контрольной проработки

\*\* масса огурцов после удаления плодоножки и верхушки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке. Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой, нарезают на порционные куски, слегка отбивают, солят. Индивидуальную упаковку огурцов консервированных промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают, освобождают от маринада, промывают холодной кипяченой водой, удаляют плодоножки и верхушки, нарезают соломкой.

На подготовленное филе сверху укладывают огурцы консервированные, нарезанные соломкой, поливают майонезом, посыпают натертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250°C 15-20 минут до образования румяной корочки или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченные порционные куски филе птицы с огурцом консервированным, сыром;

**цвет** – характерный для продуктов, входящих в состав блюда;

**вкус и запах** – характерный для запеченной птицы, с огурцом консервированным и сыром;

**консистенция** – мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента приготовления.

5. Сведения о пищевой ценности:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
21,9	15,6	0,7	232/971

подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.  
расшифровка подписи

сч. в.р. - ин. Держанович О.Е. Людвигович (чек №32-27.4/3923 от 18.06.2024)