



Заместитель директора
Крицкая М.В.
2021г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Филе птицы замеченное «Вкусное»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 4 » сентября 2021 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыпленка бройлера замороженное	110,0*	105,6
или Филе цыпленка бройлера охлажденное	105,6	105,6
Сыр	10,1*	10,0
Яйца	-	10,0
Сметана	5,0	5,0
Соль йодированная	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	130,0
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готового изделия	-	100,0

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают на воздухе, промывают холодной проточной водой. Подготовленное филе цыплят-бройлеров порционируют, слегка отбивают, солят.

Яйца промывают в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. Яйца соединяют со сметаной, слегка взбивают. Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке, соединяют со сметанно-яичной массой, вымешивают до однородной массы.

На порционные куски филе цыплят-бройлеров выкладывают подготовленную сметанно-яичную массу с сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °C в течение 15-20 минут до образования румяной корочки. Допускается приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: порционные куски филе птицы, запеченные со сметанно-яичной массой с сыром;

цвет: поверхности изделия – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – серовато-белый;

вкус, запах: характерный для мяса птицы, с ярко выраженным привкусом сыра;

консистенция: плотная, мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
28,0	8,5	0,3	190/790

подпись разработчика

инженер-технолог Бурая И.Н.
расшифровка подписи