

ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ КОММУНАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА МИНСКА»



Первый заместитель директора
М.В.Крицкая
2019 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Филе птицы, запеченное с ананасами

по СТБ 1210-2010

Дата введения 05.06.2019

1. Рецепттура:

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г | |
|---|---|------------|---|--------------|
| | | | | |
| Филе цыплят – бройлеров замороженное | 78,13* | 75 | 7813* | 7500 |
| или филе цыплят – бройлеров охлажденное | 75 | 75 | 7500 | 7500 |
| Ананасы консервированные | 37,5* | 22,5 | 3750* | 2250 |
| Сыр | 9,1* | 9 | 910* | 900 |
| Майонез | 9 | 9 | 900 | 900 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 150 | 150 |
| Масса полуфабриката | - | 114 | - | 11400 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Масса жареного филе | - | 90 | - | 9000 |
| Выход готового изделия: | - | 90 | - | 9000 |

* - согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят – бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской тары, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой, нарезают на порционные куски овальной формы, слегка отбивают, солят.

Банки с ананасами промывают проточной водой, протирают, вскрывают, освобождают от рассола. Сыр зачищают и натирают на крупной тёрке. Порционные куски филе птицы посыпают солью, сверху укладывают ломтики ананаса, поливают майонезом, посыпают тертым сыром и запекают при температуре 220 – 280 °С в течение 15 – 20 минут до образования румяной корочки.

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 – панированное жареное натуральное филе птицы, сверху сырно-майонезная масса;
цвет – корочки – светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-белый;
вкус и запах – характерные для мяса птицы с привкусом сыра и ананаса, корочка слегка хрустящая;
консистенция – мягкая, плотная, сочная.

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

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г:

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|-------|------|----------|-----------------------------------|
| 21 | 11 | 3,5 | 200/830 |

Инженер-технолог

М.В.Латышева