

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



Утверждаю

Директор ОАО «Комбинат
школьного питания»

Л.В.Наровская
2018г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №375

На кулинарную продукцию

Филе птицы, запеченное с сыром

Дата введения: 29.11.2018г.

СТБ 1210-2010

1. РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г , мл)	
	Брутто	Нетто
Филе птицы охлажденное	56	56
Филе птицы замороженное	*-	56
Мука пшеничная	4	4
Масло растительное	4	4
Соль	0,5	0,5
Майонез	11	11
Сыр твердый	15	15
Выход		75

*Определяется путем контрольной проработки

2. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе птицы зачищают. С большого филе снимают поверхностную пленку, надрезают сухожилия, отбивают, панируют в муке. Подготовленное филе обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 3-5 мин. Затем на изделие наносят сетку из майонеза, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270°С до готовности.

Блюдо можно готовить выходом 50 - 100г.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

Внешний вид – жареное изделие овальной или круглой формы.

Вкус, запах - характерный для жареной птицы с привкусом и ароматом сыра.

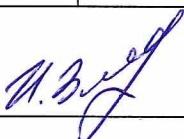
Цвет - светло-желтый с золотисто-оранжевым оттенком.

Консистенция – мягкая, плотная, сочная

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ: На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г :

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
20,6	22,7	4,31	1386кДж(327ккал)



И.В.Зайцева