

# УКП «Комбинат школьного питания»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ  
Директор УКП «Комбинат  
школьного питания» г. Лида  
Н.И. Малец  
2024

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 420

НА КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

### «ШАЙБА» ИЗ ПТИЦЫ

наименование кулинарной продукции

По СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ1210-2010

Дата введения: 01.09.2024

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт.

фирменное изделие

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Грудка цыплят-бройлеров замороженная	74	56	98	74
или грудка цыплят-бройлеров охлажденная	70,7	56	93,4	74
или филе цыплят – бройлеров замороженное	58	56	77	74
или филе цыплят – бройлеров охлажденное	56	56	74	74
Лук репчатый	9,5	8	11,5	10
Масло растительное рафинированное дезодорированное	1,5	1,5	2	2
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	<b>4</b>	-	<b>5</b>
Крупа манная	4	4	5	5
Сыр мягкий «Рикотта» (м.д. жира 40%)	23,5	23	30,5	30
Соль йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Сухари пшеничные	4,5	4,5	6	6
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>88</b>	-	<b>117</b>
Масло растительное рафинированное дезодорированное	4,5	4,5	6	6
<b>Выход готовой продукции</b>	-	<b>75</b>	-	<b>100</b>

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, шинкуют и закладывают в разогретое до температуры 130-140°C масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение 5-8 минут

или в пароконвектоматах АБАТ ПКА 20-1/1ПП2, АБАТ ПКА 10-1/1ПМ, GABINO, UNOX BAKERTOP MIND Maps в режиме «Конвекция+пар» при температуре 175°C в течение 7-10 минут.

Филе цыплят-бройлеров или грудку, охлажденные или замороженные, освобождают от потребительской тары, при необходимости размораживают.

У грудки цыплят-бройлеров удаляют кость и кожу, промывают холодной проточной водой. Филе промывают холодной проточной водой. Подготовленную мякоть птицы пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, тщательно вымешивают и пропускают еще раз через мясорубку. Крупу манную соединяют с сыром мягким «Рикотта», оставляют для набухания на 10-15 минут, соединяют с котлетной массой, тщательно вымешивают.

Из готовой котлетной массы формируют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут или в пароконвектомате (АБАТ, UNOX, GABINO) при температуре 210°C-220°C, пар-20% в течение 5-7 мин. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания

или в пароконвектоматах: АБАТ ПКА 20-1/1ПП2, АБАТ ПКА 10-1/1ПМ, GABINO в режиме «Конвекция+пар» при температуре 180°C в течение 12-15 минут, в пароконвектомате UNOX BAKERTOP MIND Maps при температуре 175°C, пар 90%, скорость вентилятора 2 -10-12 минут.

Оптимальная температура подачи +50 °С.

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

### 3. Характеристика изделия по органолептическим признакам:

*внешний вид* – жареные панированные изделия из котлетной массы, кругло-приплюснутой формы;

*цвет* – корочки- светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

*вкус, запах* – характерный для жареных изделий из котлетной массы птицы с привкусом и ароматом мягкого сыра.

*консистенция* – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			ккал	кДж
13,4	17,3	12	256	1071

Технолог

Н.Г.Сорокина

Информация о согласовании с Лидским зональным ЦГЭ от 09.08.24 № 06.03-15/4620