

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



УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора
М.В. Крицкая
«*10*» *Октябрь* 2019г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

Шницель «Лянок»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 04.10.2019

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе цыпленка бройлера замороженное	23,43*/35,15*/ 46,87*	22,50/33,75/ 45,00	2343,00*/3515,00*/ 4687,00*	2250,0/3375,00/ 4500,00*
Или филе цыпленка бройлера охлажденное	22,50/33,75/ 45,00	22,50/33,75/ 45,00	2250,0/3375,00/ 4500,00	2250,0/3375,00/ 4500,00*
П/ф свиной (котлетное мясо) замороженный	17,85*/26,78*/ 35,71*	17,50/26,25/ 35,00	1785,00*/2678,00*/ 3571,00*	1750,00/2625,00/ 3500,00
П/ф свиной (котлетное мясо) охлажденный	17,50/26,25/ 35,00	17,50/26,25/ 35,00	1750,00/2625,00/ 3500,00	1750,00/2625,00/ 3500,00
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28 – 29.02 с 01.03	13,30/20,00/26,60 14,20/21,42/28,5 15,38/23,07/30,76 16,66/25,00/33,33	10,00/15,00/20,00	1330,00/2000,00/2660,00 1420,00/2142,00/2850,00 1538,00/2307,00/3076,00 1666,00/2500,00/3333,00	1000,00/1500,00/ 2000,00
или картофель свежий очищенный (п/ф)	10,00/15,00/20,00	10,00/15,00/20,00	1000,00/1500,00/2000,00	1000,00/1500,00/ 2000,00
Лук репчатый	6,00/8,90/11,90	5,00/7,50/10,00	600,00/890,00/1190,00	500,00/750,00/ 1000,00
или лук репчатый очищенный п/ф	5,00/7,50/10,0	5,00/7,50/10,0	500,00/750,00/1000,00	500,00/750,00/ 1000,00
Яйца	-	2,50/3,75/5,00	-	250,00/375,00/ 500,00
Вода	2,50/3,75/5,0	2,50/3,75/5,0	250,00/375,00/500,0	250,00/375,00/500,0
Соль йодированная	-	0,50/0,75/1,00	-	50,00/75,00/100,00
Зелень петрушки (сушеная)	-	0,13/0,19/0,25	-	13,00/19,00/25,00
Сухари панировочные	-	2,50/3,75/5,00	-	250,00/375,00/ 500,00
Масса полуфабриката	-	60,00/90,00/120,00	-	6000,0/9000,0/ 12000,0
Масло растительное	-	3,00/4,50/6,00	-	300,00/450,00/ 600,00
Выход готовой продукции	-	50/75/100	-	5000,00/7500,00/ 10000,00

* - масса брутто определяется путем контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают

теплой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) проточной водой. Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской тары, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают проточной водой.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают в проточной воде). Сырой очищенный картофель протирают (допускается пропускать картофель через мясорубку).

Подготовленное филе цыплят-бройлеров, мясо, лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйца, протертый картофель, зелень петрушки (сушеной), воду. Массу хорошо вымешивают. Готовый фарш разделяют в виде изделий овально-продолговатой формы. Изделия панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C, в течение 3-5 минут с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут до готовности или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим и физико-химическим показателям:

внешний вид: жареное панированное в сухарях изделие соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления;

цвет: корочки изделия светло коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый с вкраплениями зелени;

вкус и запах: характерный для жареных изделий из мясных продуктов, входящих в состав с привкусом лука, картофеля и зелени;

консистенция: однородная, мягкая.

4. Сроки годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
15,4	19,5	7,2	267,4/1119,5

Инженер-технолог



Крупская Л.С.