



Н.Н.Клименкова

Технологическая карта
ШНИЦЕЛЬ «СЗЕРНЬЦА»
(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010
(номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

1.Рецептура;

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Цыпленок- бройлер *	105,6	59,2
Хлеб пшеничный	11,2	11,2
Молоко или вода	20,8	20,8
Котлетная масса		89,6
Масло сливочное	8,0	8,0
Яйца	8,0	8,0
Сухари панировочные	16,0	16,0
Масло растительное	5,6	5,6
Выход готовой продукции	100	

* мякоть птицы с кожей

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Гушки птицы размораживают в условиях холодильника при температуре +2+6С в течение 48 часов (допускается размораживание на воздухе в мясо-рыбном цехе, либо в зоне для обработки сырой продукции в течение не более 6 часов), промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяя мякоть с кожей и пропускают ее через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в воде пшеничный хлеб, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку, массу выбивают.

Яйца промывают сначала в 1 %, затем в 0,5% теплом (с температурой около +30С) растворе питьевой или кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде.

Котлетную массу порционируют, придают форму лепешки, на середину которой кладут сливочное масло кусочками. Края лепешки соединяют, формируют в виде шницеля, смачивают в яйцах, панируют в панировочных сухарях, обжаривают 3-5 минут на сковороде с маслом, нагретым до температуры +150...+160 С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250...+ 280 С в течение 5-7 минут.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид- жареные панированные изделия овально-приплюснутой формы;

Цвет- корочки- светло-кремовый или светло кремовый с золотисто- оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-белый;

Вкус, запах- характерный для жаренных изделий и изделий из котлетной массы птицы;

Консистенция – однородная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100 г блюда:

Белки,г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
14,4	15,8	13,6	1062,7	254,0