

Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного учреждения
«Щучинский районный центр обеспечения
деятельности Бюджетных организаций и
государственных органов»

И.В. Гвоздовский



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315
на кулинарную продукцию

По СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Номер ТПНА на данную кулинарную
продукцию

Акт контрольной проработки от 14.12.2022 г.

Шницель куриный «Солнышко»

/наименование кулинарной продукции/

1.Рецептура:

Дата введения: 02.05.19 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	брутто	нетто
Филе цыпленка-бройлера (охл./зам.)	110/114,4	110*
или грудка цыпленка-бройлера (охл./зам.)	127,7/132,8	110*
или цыплята-бройлеры (охл./зам.)	197,9/205,9	110*
Яйца	-	10
Соль	1,3	1,3
Масса полуфабриката	-	120
Масло растительное	9	9
Майонез	13	13
Сыр (в полимерной упаковке)	5,1	5
Выход готовой продукции:	100	

* мякоть с кожей

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Замороженное сырье размораживают.

Куриную грудку, очищают от кожицы и кости, промывают холодной водой. Филе промывают холодной проточной водой.

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

Сыр освобождают от пленки, натирают на мелкой терке.

Мякоть с кожей пропускают через мясорубку, добавляют соль. Яйца и тщательно вымешивают. Из готовой массы формируют шницеля в виде изделий плоско-овальной формы, толщиной не менее 5 мм, сверху поливают майонезом и посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин. при температуре 250-270°C или в пароконвектомате (Abat, Unox, G10; G20; Atesi) при температуре 210-220°C, пар - 20% в течении 15-20 минут.

3. Правила оформления, подачи блюда:

Отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда + 50°C.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие из натуральной массы филе птицы плоско-овальной формы, запеченные с сыром, корочка золотистая.

Цвет: корочки - светло-кремовый с золотистым оттенком.

Вкус: характерный для изделий из мяса птицы.

Запах: характерный для используемых продуктов.

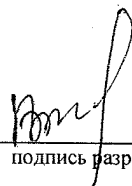
Консистенция: мяса - мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
из филе цыпленка-бройлера	26,95	17,45	0,94	268,55/1119,54
из грудки цыпленка-бройлера	22,81	19,58	0,84	270,77/1126,32
из цыпленка-бройлера	21,88	31,19	1,04	372,40/1543,69


подпись разработчика

Е.В. Комар

Расшифровка разработчика