



Директор ОАО «Комбинат
школьного питания»
Л.В.Наровская
«14.12.2022» 2022г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №456
на кулинарную продукцию

ТАРТАЛЕТКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ «СОЧНЫЕ»

Дата введения: 14.12.2022 г.

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Цыпленок-бройлер 1кат.потрошенные	36,0	34,5
или филе птицы охлажденное	20,4	20,4
Масса вареной мякоти птицы без кожи или филе припущенное	-	15
Яйца	-	8
Лук репчатый	16,5	14
Масло сливочное	3	3
Масса пассерованного лука	-	7
Сметана	10	10
Соль	0,5	0,5
Масса начинки	-	40
Тарталетки	3	3
Сыр	5	5
Масса полуфабриката	-	48
Выход готовой продукции	45	

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

Вареное мясо птицы без кожи или филе припущенное пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук, измельченные вареные яйца, соль, сметану. Массу перемешивают и заполняют тарталетки. Подготовленные тарталетки посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки на поверхности.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид - запеченные тарталетки;

цвет—начинки – от серого до серовато-коричневого, тарталетки – от золотистого до темно-кремового;

вкус, запах – нежный, характерный для птицы, слегка солоноватый;

консистенция – мягкая, однородная.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

На мармите или горячей плите - не более 3 часов, при температуре от +2°C до +6°C 12 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
19,0	21,3	8,1	1255 кДж (300ккал)

И.В.Зайцева

И.В.Зайцева