



ИП Пилигина Марина Евгеньевна г. Новошахтинск

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
Пилигина М.Е.

Технологическая карта № 17 Биточек из курицы

Наименование блюда :

Номер рецептуры

54-23 м

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, Роспотребнадзор 2022г.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию,г.		Расход сырья на 100 порций ,г.
	брутто	нетто	нетто
Куриная грудка (филе)	63,3	56	5600
Молоко цельное	12,90	12,90	1290
Хлеб пшеничный	9,30	9,30	930
Сухари панировочные	8,30	8,30	830
Масло подсолнечное	2,10	2,10	210
Соль поваренная йодированная	0,20	0,20	20
Вода	8,5	8,50	850
Масса полуфабриката :		88	8800
Выход:		75	7500

Пищевая и энергетическая ценность блюда

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
14,40	3,20	10,10	126,40

Способ термической обработки: запекание

Технология приготовления :

Мясо птицы размораживают в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют биточки кругло-приплюснутой формы шириной 2-2,5 см. Изделия панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный подсолнечным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 оС 25-30 мин. Готовность блюда определяют по появлению бесцветного сока.

Температура подачи : не менее 65 оС.

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

Характеристика блюда на выходе :

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой.
Консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков.
Вкус и запах - куриного мяса.

Ответственный исполнитель технолог

Слашева Л.В.