

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412



Технико-Технологическая карта №239.

Шницель натуральный рубленый из птицы

1. Область применения.

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Шницель натуральный рубленый из птицы», реализуемое в ООО «Кировский комбинат школьного питания» (кулинарный цех комбината, пищеблоки школ и детских садов.)

2. Требования к сырью.

2.1. Все продукты, используемые для приготовления блюда «Шницель натуральный рубленый из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларация, протоколы лабораторных исследований, удостоверение о соответствии качества, санитарно-ветеринарное свидетельство и пр.)

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок внутренний жир	72	47,5	86,4	57	115	76
	7,5		9	9	11	11
Лук репчатый	4,8	4	6	5	8	6,6
Яйцо	5	5	6	6	7	7
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
Сухари	5	5	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	60	-	72	-	94
Масло растительное	1,5	1,5	2	2	3	3
Масса запеченных котлет	-	50	-	60	-	80
Масло сливочное на полив	5	5	5	5	5	5
Выход с маслом	-	50/5	-	60/5	-	80/5

Технология приготовления.

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формуют в виде плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 20-25 минут. При отпуске шницель гарнируют и поливают сливочным маслом.

Требования к качеству.

Внешний вид : изделия овально-приплюснутой формы, равномерно запечен с обеих сторон, полит сливочным маслом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция : шницель-мягкий, сочный.

Цвет: корочки-румяный, на разрезе- бело-серый.

Вкус: жареного мяса птицы, умеренно соленый.

анал: мяса жареной птицы с ароматом репчатого лука.

0 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 12,13	В1-0,05	Са- 25,8
Ж-12,2	В2-0,08	Fe- 0,86
У-0,4	С- 1,42	
Э.Ц- 159,9		Р-89

10 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 14,55	В1-0,06	Са- 31
Ж-14,6	В2-0,1	Fe- 1,04
У-0,48	С- 1,7	
Э.Ц- 189,6		Р-106,8

10 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 19,4	В1-0,08	Са- 41,36
Ж-19,47	В2-0,14	Fe- 1,39
У-0,6	С- 2,27	
Э.Ц- 252,8		Р-142,4

Руководитель производства



М.А.Сапрыкина