ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.08**

**Курячий шніцель**

**Категорія: Основні страви.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса, г** | **Норма вмісту на 1 порцію, г**  |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Філе куряче | 1010 | 1000 | 121 | 120 | 101 | 100 | 71 | 70 |
| 2 | Панірувальні сухарі (Г) | 150 | 150 | 18 | 18 | 15 | 15 | 11 | 11 |
| 3 | Яйце куряче (Я) | 2,0 | 80,0 | 0,24 | 9,6 | 0,2 | 8 | 0,14 | 5,6 |
| 4 | Молоко пастеризоване (МП, Л) | 50 | 50 | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| або вода питна | 50 | 50 | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 52 | 50 | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| 6 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,36 | 0,36 | 0,3 | 0,3 | 0,21 | 0,21 |
| 7 | Лимонний сік | 10 | 10 | 1,2 | 1,2 | 1 | 1 | 0,7 | 0,7 |
| 8 | Перець чорний мелений | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 9 | Олія соняшникова для деко | 15 | 15 | 1,8 | 1,8 | 1,4 | 1,4 | 1,1 | 1,1 |
|  | **Маса напівфабрикату**  |  | 1300 |  | **156** |  | **117** |  | **91** |
| **Вихід готової страви, г** | **1000** | **120** | **100** | **70** |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |
| --- |
| **Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;** |
| **Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.** |  |  |
| ***Технологія приготування страви*** |  |  |
| Куряче філе зачистити, порціонувати, відбити, додати сіль, перець. Яйця взбити в піну та додати молоко, обваляти філе в молочно-яєчній суміші та запанірувати філе в крохмалі з сухарями.Запекти в духовій шафі за температури 180 °C протягом 15 хв. (до готовності).Готову страву збризнути лимонним соком перед подачею. |  |  |
|  |  |
| ***Термін придатності до споживання та умови зберігання*** |  |  |  |  |  |  |
| Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Спосіб реалізації (подання) споживачу*** |  |  |  |  |  |  |
| Викласти зверху на гарнір, присипати свіжим чи сушеним кропом або петрушкою.  |  |  |
| ***Характеристика готової страви*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд.*** Виріб рівномірно панірований, скоринка без тріщін і підгорілостей на поверні |  |  |  |
| ***Смак і запах.*** Приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний. |  |  |  |
| ***Колір.*** Поверхня від золотиста до світло коричневого, на зрізі-біла |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Консистенція.*** М'яка, соковита. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 70 | 13,1 | 6,9 | 11,3 | 148,5 |
| 100 | 18,70 | 9,85 | 16,19 | 212,09 |
| 120 | 22,4 | 11,8 | 19,4 | 254,5 |