

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.В.Богданов

«02» сентября 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Бабка картофельная со свиной  
«НОВАЯ»

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. *Рецептура*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель с 1.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03 или картофель очищенный п/ф	230,6 247 266 288	173
Мука пшеничная	5	5
Яйцо диетическое	3	3
Свинина тазобедрен / лопаточная часть охлажд	57	57
Лук репчатый или лук очищенный п/ф	18,5	15,5 15,5
Масло растительное	5	5
Масса пассерованного лука		11
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката		223
Масло растительное	2	2
<b>Выход готового изделия</b>		<b>200</b>

\* акт контрольной проработки № 7 от 17.06.2024 г.

2. *Описание технологии приготовления кулинарной продукции:*

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Охлажденное мясо, зачищают, промывают теплой (20-30градусов), затем холодной водой, и пропускают через мясорубку (можно с крупной решеткой).

Лук репчатый перебирают, очищают, промывают в проточной воде, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140 градусов С слоем 5-7см, далее пассеруют при температуре 110-130 градусов в течение 7-10 минут после добавляют в подготовленный мясной фарш и жарят еще 15-20 минут.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде, затем измельчают на терке, добавляют муку, обработанные сырые яйца и жареное мясо с пассерованным луком, перемешивают, солят.

Массу выкладывают на смазанную маслом противень слоем 4-5 см и запекают при температуре 250-280 град.С 20-30 минут или в пароконвектомате при температуре 210-230 С в течении 20-25 минут при влажности 15 %.

При отпуске бабку нарезают на порции и подают с маслом сливочным или сметаной (допускается подача без масла и без сметаны).

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.**

**Внешний вид** – запечённое картофельное изделие с мелкими кусочками мяса и пассерованного лука;

**Цвет** – корочки изделия светло-коричневый;

**Вкус, запах** – характерный для жареных изделий из котлетной массы с луком и картофеля;

**Консистенция** - однородная, мягкая;

**4. Срок годности и условия хранения.**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,8	10,3	12,5	163,6

Заместитель директора по производству

С.Л.Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 20.08.2024г. № 06-3/7936