

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

И.В.Войтко
«21» 12 2022г.



Технологическая карта на кулинарную продукцию

БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ СО СВИНИНОЙ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 19.01.2022г, находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 1.09 по 31.10	173	130	231	173
с 01.11 по 31.12	186		247	
с 01.01 по 29.02	200		266	
с 01 марта	217		288	
Мука пшеничная	3	3	4	4
Свинина (лопаточная или тазобедренная части крупнокусковая замороженная)	44,1	42,8	58,8	57
или свинина (лопаточная или тазобедренная части крупнокусковая охлажденная)	-	42,8	-	57
Лук репчатый	13,3	11,2	18	15
Масло растительное	5,3	5,3	7	7
Масса жареной свинины и пассерованного лука	-	65	-	50
Масса полуфабриката	-	167	-	223
Выход готовой продукции	150		200	
с маслом	150/5		200/8	
со сметаной	150/15		200/20	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают, бланшируют.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30⁰С), затем холодной (12-15⁰С) водой. При использовании мяса охлажденного, его зачищают, промывают теплой (20-30⁰С), затем холодной (12-15⁰ С) водой. Мясо нарезают кубиками массой 10-15 г, посыпают солью, жарят на масле растительном до готовности с репчатым луком.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют муку, соль, пассерованный лук и мясо перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень слоем не более 4-5 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут или в пароконвектомате «Абат» при температуре 160-180°C при влажности 50% в течении 20-25 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200°C в течение 10 минут.

Готовую бабку нарезают на порции.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид - запеченная масса распорционирована на изделия прямоугольной или другой формы; полита маслом или сметаной;

цвет - светло-коричневый с золотистым оттенком;

вкус и запах - свойственный жареному картофелю и луку, с привкусом сметаны;

консистенция - мягкая, плотная.

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

6. Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
4,5	16,56	35,47	307,96/1283,16

Инженер - технолог

Стася

А.В.Полищук