

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

Н.В.Войтко  
«23» \_\_\_\_\_ 2023г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
на кулинарную продукцию

**ДРАНИКИ «АППЕТИТНЫЕ»**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 22.02.2023, 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 01.09 по 31.10	170	127,5	226,7	170
с 01.11 по 31.12	182,1		242,9	
с 01.01 по 28-29.02	196,2		261,5	
с 01.03	212,5		283,3	
Мука пшеничная	9	9	12	12
Колбаса вареная в/с	30,9	30	41,2	40
Сыр	10,7	10,5	14,2	14
Соль	1	1	1,4	1,4
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>177</b>	-	<b>236</b>
Масло растительное	13,5	13,5	18	18
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>		<b>200/20</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

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

Сыр освобождают от упаковки и натирают.

Колбасу освобождают от оболочки, нарезают соломкой или натирают на крупную терку.

Подготовленный картофель протирают, добавляют соль, муку, колбасу, сыр перемешивают. На сковороду с растительным маслом, предварительно разогретым до 150-160<sup>0</sup>С ложкой раскладывают картофельную массу, жарят с обеих сторон в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250<sup>0</sup>С - 280<sup>0</sup>С в течение 5 – 7 минут или в пароконвектомате (Abat, Unox, G 10;20, Atesi) при температуре 210–220<sup>0</sup>С, пар – 20% в течение 5-7 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200<sup>0</sup>С в течение 10 минут.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

При отпуске поливают сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид:** жареные изделия из картофельной массы;

**цвет:** корочки – золотисто-коричневый с серым оттенком;

**вкус, запах:** характерный для жареных продуктов из картофеля;

**консистенция:** мягкая, плотная.

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

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
150/15	10,39	26,56	28,15	391
200/20	13,85	35,4	37,5	521

Инженер - технолог



А.В.Полищук