

Государственное предприятие «Азбука питания»

Утверждаю:

Директор

Государственного предприятия
«Азбука питания»

С.И. Шематович

24.01.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №368

на кулинарную продукцию

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Номер ТПНА на данную кулинарную
продукцию

Драники со свиной по-гродненски

(наименование кулинарной продукции)

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель н/оч. с 1.09 до 1.11	150	112,5
с 1.11 до 1.01	161	
с 1.01 до 1.03	173	
с 1.03	187,5	
или картофель очищенный (вакуумированный)	-	
Мука пшеничная	5	5
Яйца	-	4
Свинина (котлетное мясо)	40	40
Соль	0,7**	0,7**
Лук репчатый	5	4
Масло растительное	5	5
Выход готовой продукции:		130
Со сметаной		130/15

*уменьшено соли на 30%

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Свинину промывают теплой (20-30°C), затем холодной (12-15°C) водой и пропускают через мясорубку вместе с сырым луком (лук предварительно перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель очищенный освобождают от упаковки, промывают холодной проточной водой и протирают.

В картофельную массу добавляют мясной фарш с луком, яйца, муку, соль и хорошо перемешивают.

Жарят на раскаленной сковороде с маслом растительным с обеих сторон при температуре 150-160°C до образования золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу при 250-280 °C в течение 5-7 минут или в пароконвектомате (Abat, Unox, 610; 20, Atesi) при температуре 210-220°C, пар-20%, 5-7 мин.

Блюдо можно готовить выходом 100-150г. Отпускают со сметаной или без нее.

Оптимальная температура подачи +65 °C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия равномерно обжарены с обеих сторон, политы сметаной;

Цвет — светло-коричневый с золотистым оттенком.

Вкус, запах — свойственный запеченному картофелю, жареному мясу и луку.

Консистенция — мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

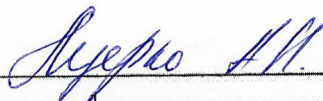
Для школьного питания - на мармите или горячей плите не более 3 часов.
Для открытой сети - на мармите или горячей плите не более 3 часов при температуре от +2 до +6°C – не более 12 часов с момента приготовления.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100г изделия:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				Ккал	кДж
Без сметаны	5,59	15,43	15,5	223,2	929
со сметаной	5,98	18,13	16,04	247,5	1045



Подпись
разработчика



Расшифровка подписи