

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций в сфере образования Речицкого района»
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ "Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций в сфере образования Речицкого района"

Э.Г.Кириленкова

20 23 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

на кулинарную продукцию

Запеканка картофельная по-деревенски

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт акта контрольной проработки от 27.01.2023г

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, (г, мл)		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, (г, мл)	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09. по 31.10 с 01.11. по 31.12. с 01.01. по 28-29.02. с 01.03.	173		230,8	
	185		247	
	200	130	266	173
	216		288,5	
Мука пшеничная	2,9	2,9	3,8	3,8
Свинина (кроме вырезки, корейки)	43,5	42,7	58	56,9
Соль	2,3	2,3	3	3
Лук репчатый	13,8	11,5	18,5	15,4
Масло растительное	5	5	7	7
Масса жареной свинины и пассированного лука	-	37,5	-	50
Масса полуфабриката	-	167	-	223
Масса запеченной бабки	-	150	-	200
Выход готовой продукции: с маслом	-	150/5	-	200/8
со сметаной	-	150/15	-	200/20

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30С⁰), затем холодной (12-15С⁰) проточной водой.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Мясо, нарезанное брусочками массой 10-15г, посыпают солью, жарят до готовности с репчатым луком и маслом растительным.

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют муку, соль, жареную свинину с луком, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром противень слоем не более 4-5 см и запекают при температуре 250-280С в течение 15-30 минут. Готовую бабку нарезают на порции. При отпуске поливают маслом или сметаной. Оптимальная температура подачи +50°С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции):

Внешний вид – запеченная картофельная масса с брусочками жареной свинины с репчатым, полита сметаной или маслом;

Цвет – светло-коричневый с золотистым оттенком;

Вкус, запах – характерный для жареного картофеля и лука, сметана придает приятные вкусовые ощущения (кисловатый привкус);

Консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 грамм блюда :

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
100г блюда со сметаной	5,4	10,9	13	172	720
100г блюда с маслом	6,1	13,1	14,7	201	841

Инженер-технолог



Е.А.Новосадова