

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю.А. Короткевич
«15» _____ 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ СО СВИНИНОЙ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой до 01.09	216,3	173
с 01.09 по 31.10	230,6	
с 01.11 по 31.12	247	
с 01.01 по 28-29.02	266	
с 01.03	288	
Свинина (лопаточная или тазобедренная часть)	-	57
<i>или</i> говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого краев)	-	57
Мука пшеничная	4	4
Лук репчатый	18,4	15,3
Масло растительное	5	5
Масло растительное (для смазывания противня)	2	2
Масло растительное (для смазывания противня в пароконвектомате)	1	1
Соль	0,4	0,4
<i>Масса жареного мяса и пассерованного лука</i>	-	50
<i>Масса полуфабриката</i>	-	223
Выход готовой продукции	200	
с маслом	200 / 5	
со сметаной	200 / 15	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо охлаждённое зачищают, промывают теплой (+20...+30⁰С), затем холодной (+12...+15⁰С) проточной водой.

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

Мясо нарезают брусочками массой 10-15 г, посыпают солью, обжаривают до полуготовности с двух сторон, добавляют мелко нарезанный лук и обжаривают до золотистой корочки.

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют муку, соль, жареную свинину с пассерованным луком, перемешивают.

Противень смазывают растительным маслом, выкладывают на него полуфабрикат слоем не более 4-5 см, запекают в жарочном шкафу при 250 - 280⁰С 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 210 - 230⁰С в течении 20 – 25 минут при влажности 50%.

Готовую бабку нарезают на порции. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче +50⁰С.

На диету «П» не рекомендуется.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – запеченная картофельная масса с брусочками жареной свинины с репчатым луком, политая маслом сливочным или сметаной;

цвет – коричневый с серым оттенком;

вкус, запах – характерный для картофельной запеченной массы с привкусом жареной свинины, репчатого лука;

консистенция – мягкая, в меру плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
с маслом	5,45	16,6	14,60	229,6 / 961,8
со сметаной	5,50	12,3	14,55	191,0 / 799,7

Инженер-технолог

Инженер-технолог



Д.М.Малашенко

Е.А.Порфенцова