

Государственное предприятие «Азбука питания»

Утверждаю:  
Директор Государственного предприятия  
«Азбука питания»

С.И. Шематович  
личная подпись / расшифровка подписи  
дата 16.12.22 г.



Технологическая карта № 362  
на кулинарную продукцию  
**БИТОЧЕК «БОГАТЫРЬ»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

**1 Рецепт:** Акт контрольной проработки от 22.01.2013г

Дата введения 22.01.2013г

Наименование сырья	Расход сырья на 1кг или на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья охл./зам. или свиная охл./зам.	21,5/24,0 21,1/22,7	20,0
Свинина (кроме вырезки корейки)	20,0	20,0
Соль	0,7*	0,7*
Лук репчатый	9,6	8,0
Морковь до 1.01 / с 1.01	7,5/8,0	6,0
Масло растительное	3,0	3,0
<i>масса пассерованных овощей</i>	-	8,0
Хлеб пшеничный	6,0	6,0
Вода	4,0	4,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	60
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

\*уменьшение соли на 30%

**2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

Замороженное сырье размораживают. Дефростация (размораживание) субпродуктов (печени) и свинины производится в мясо-рыбном цехе на воздухе не более 6 часов при температуре 8-15°C.

Печень промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают на небольшие кусочки, свиную печень ошпаривают.

Свинину зачищают, промывают (20-30°C), затем холодной (12-15°C) водой.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Морковь натирают на крупной терке, лук шинкуют. Овощи пассеруют: в разогретое до температуры 130-140°C масло растительное закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут. Пассерованные овощи охлаждают.

Нарезанные на куски свинину и печень измельчают на мясорубку, добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб, охлажденные пассерованные овощи и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль. Массу хорошо вымешивают и формируют биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Затем изделия панируют в муке, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160°C, и обжаривают в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 270°C в течение 5 – 7 минут или в пароконвектомате (Abat, Unoх, G 10;20, Atesi) при температуре 210-220°C, пар – 20% в течение 5-7 минут. Допускается приготовление в жарочном шкафу при температуре 250 – 270°C в течение 20–25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в комбинированном режиме при температуре 210 - 220°C, пар 20% – 20 мин. .

Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид** – жареные изделия соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления;

**Цвет** – коричневый;

**Вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мяса и печени;

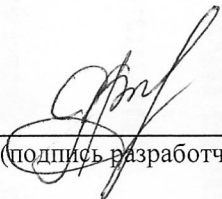
**Консистенция:** однородная, мягкая

### 4. Срок годности и условия хранения

Для школьного питания – на мармите или горячей плите не более 3 часов, для буфета при температуре 4±2°C не более 3 часов. Для открытой сети на мармите или горячей плите не более 3 часов, при температуре 4±2°C не более 12 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г. продукции:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж
Из говяжьей	12,57	28,72	10,98	352,72/1477
Из свиной	12,91	28,76	10,98	354,39/1484

  
(подпись разработчика)

Яблонская Д.В.  
(расшифровка подписи)