

КУП «ГОМЕЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор КУП «ГТКШП»
 О.А.Порташ
 « 02 » февраля 2023г

Технологическая карта №
Биточек «Кураж»
 фирменное изделие, СТБ 1210-2010

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.									
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (котлетная заморож. в блоках)	51,969	51	62,363	61,2	77,953	76,5	83,15	81,6	103,938	102
Лук репчатый	7,5	6,5	9	7,8	11,25	9,75	12	10,4	15	13
Яйца	-	5	-	6	-	7,5	-	8	-	10
Вода или молоко	9	9	10,8	10,8	13,5	13,5	14,4	14,4	18	18
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75	0,8	0,8	1	1
Мука пшеничн.	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75	4	4	5	5
Масса полуфабриката	-	74	-	88,8	-	111	-	118,4	-	148
Масло растительное	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	4,8	4,8	6	6
Выход готовой продукции:	50		60		75		80		100	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной (12—15°C) водой, пропускают через мясорубку. Лук репчатый 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 и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

В измельченное мясо добавляют мелко нарубленный репчатый лук и измельченные вареные яйца, соль, воду, вымешивают и разделяют в виде битков кругло-приплюснутой формы, панируют в муке и жарят на противне или сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-8 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура подачи блюд +50С.

На диету «П» не рекомендуется.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — жареное изделие кругло-приплюснутой формы;

цвет — корочки изделия — коричневый, на разрезе — серовато-коричневый с белыми вкраплениями яйца;

вкус, запах — характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы с ароматом и привкусом репчатого лука;

консистенция — мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
19,1	16,0	4,5	154/645

Подпись _____

Инженер – технолог Гумар В.В.