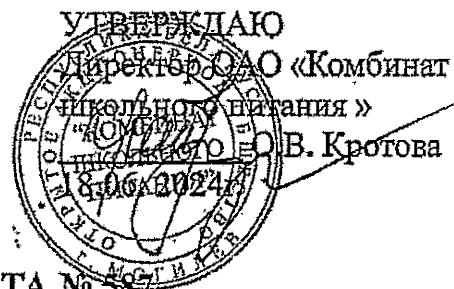


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 587
 на кулинарную продукцию

Биточек «Одуванчик»

по СТБ 1210-2010

1.Рецептура: фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденная	60	60
или свинина (кроме вырезки, корейки) замороженная	*	60
Хлеб пшеничный	8	8
Вода	11	11
Яйцо диетическое	-	8
Сыр в вакуумной упаковке	5	5
Сметана	5	5
или майонез без уксуса	5	5
Куркума	0,7	0,7
Сухари панировочные	7	7
Соль	0,6	0,6
Масса полуфабриката:	-	102
Масло растительное	3	3
Выход готового изделия :	80	

* согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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 40-50г. соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной водой (12-15°C), пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, вареными яйцами и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль.

Массу хорошо вымешивают и формируют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см, панируют в смеси сухарей и куркумы, выкладывают на противни, смазанные маслом растительным, поверх изделия укладывают массу из натертого

сыра и сметаны (или майонеза). Готовят в пароконвектомате при температуре 180°C, на режиме «конвекция+пар», влажность 40% в течение 15 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200 °С в течение 10 минут.

Жарка в жарочном шкафу: при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид – жареное изделие в виде биточка из рубленой массы, сверху запеченная смесь сметаны (или майонеза) и сыра;

Цвет – корочки светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе - серовато-коричневый;

Вкус, запах – характерный для изделий из рубленого мяса, с привкусом и ароматом сыра и сметаны (или майонеза);

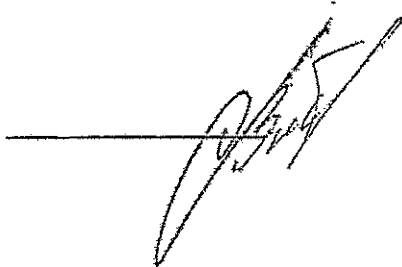
Консистенция - сочная, мягкая, однородная;

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
18,3	16,3	12,7	1127 кДж (269 ккал)



Е.В.Сурина