

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ОБЩЕПИТ «ШКОЛЬНИК»

Утверждено
 Директор ОАО «Общепит «Школьник»
 А А Деркач
 «___» мая 2021г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию

БИТОЧКИ ВКУСНЫЕ

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина (т/б часть) замороженная	51,1*	50
или свинина (т/б часть) охлажденная	50	50
Лук репчатый	9,5	8
Масло растительное	1,5	1,5
Масса пассерованного лука		4
Молоко или вода	12	12
Сыр твердый		7
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная для панировки	6	6
Масса полуфабриката		75
Масло растительное	5	5
Выход готовой продукции:		50

*- потери при разморозке рассчитываются контрольным путем

2. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свинину замороженную размораживают в условиях холодильника при температуре +2 +6°C в течение 48 часов, или на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, зачищают, промывают тепловой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) проточной водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают, пассеруют до полуготовности при температуре 120°C 10-15 минут.

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке, в массу добавляют пассерованный репчатый лук, молоко или воду, сыр, натертый на терке, соль и тщательно вымешивают. Из подготовленной массы формируют биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке, обжаривают на разогретой сковороде в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания, или в пароконвектомате в режиме «конвекция» 200°C влажность 10% 20 минут, или по инструкции к оборудованию

Блюдо может готовиться выходом 75-100 г.

Оптимальная температура подачи +65°C

3. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

внешний вид – жареное изделие кругло-приплюснутой формы.

цвет – светло-коричневый;

вкус, запах – типичный для мясопродуктов с привкусом и ароматом пассерованного лука и сыра;

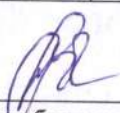
консистенция – мягкая, сочная, плотная.

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
18,2	37,2	7,2	442,1



подпись разработчика

Добкин ИИ
расшифровка подписи