

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.

Подготовленные мясо пропускают через мясорубку, добавляют яйца, лук, соль, массу выбивают, порционируют, придавая им форму биточка.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают мелким кубиком, припускают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком. Морковь смешивают с горошком и заправляют сливочным маслом.

На сформованный биточек выкладывают подготовленную морковь с горошком. Посыпают тертым сыром. Запекают в жарочном шкафу при температуре +250 +270 °С в течении 20-25 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – запеченное изделия из котлетной массы крулой формы с золотистой корочкой;

Цвет – корочки изделия – золотистый, на разрезе - серовато-коричневый, свойственный входящим в состав овощам;

Вкус, запах – характерный для запеченного изделия из мясной массы со вкусом моркови и горошка консервированного;

Консистенция – однородная, мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
			ккал	кДж
12,2	19,4	7,5	255,2	1067,78

Инженер-технолог

Аношко С.С.

Инженер-технолог

Новосадова Е.А.