

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

М.В.Крицкая

«*10*» *сентября* 2019г.



Технологическая карта
на кулинарную продукцию

Биточки белорусские

по СТБ 1210-2010

Дата введения 04.10.2019

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Котлетное мясо говядины п/ф (замороженное)	30,6*	30,0	3060,0*	3000,0
или котлетное мясо говядины п/ф (охлажденное)	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Котлетное мясо свинины п/ф (замороженное)	58,3*	57,2	5830,0*	5720,0
Котлетное мясо свинины п/ф (охлажденное)	57,2	57,2	5720,0	5720,0
Яйцо куриное	-	2,5	-	250,0
Хлопья овсяные	4,5	4,5	450,0	450,0
Вода	16,5	16,5	1650,0	1650,0
Лук репчатый	6,4	5,4	640,0	540,0
или лук репчатый очищенный п/ф	5,4	5,4	540,0	540,0
Сухари панировочные	5,0	5,0	500,0	500,0
Соль йодированная	1,0	1,0	100,0	100,0
Масса полуфабриката		120,0		1200,0
Масло растительное	-	6,0	-	600,0
Выход готового изделия		100,0		10000,0

* согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают теплой (20-30⁰С), а затем холодной (12-15⁰С) водой.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе питьевой соды при температуре около +30С, ополаскивают проточной водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой).

Овсяные хлопья заливают водой на 15-20 минут.

Мясо свинины, говядины и лук пропускают через мясорубку, добавляют замоченные овсяные хлопья, соль, тщательно вымешивают, соединяют с сырыми яйцами и перемешивают. Массу тщательно выбивают и из готовой массы формируют биточки круглой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160⁰С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-220⁰С 15-25 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 200-220⁰С в течение 30-35 минут или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим и физико-химическим показателям:

внешний вид – жареное изделие в виде биточка;

цвет – корочки изделия светло-коричневый или коричневый, на разрезе – серовато-коричневый;

вкус, запах - характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы;

консистенция – однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100г блюда:

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кКал/кДж
12,5	29,5	5,7	342,1/1432,3

Инженер-технолог

Крупская Л.С.

