

Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий государственного учреждения «Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов»
И.В. Гвоздовский
15 декабря 2022 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 320
НА КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Бифштекс «Аппетитный»
/наименование кулинарной продукции/

По СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Номер ТПНА на данную кулинарную продукцию

Акт контрольной проработки от 15.12.2022 г.

Дата введения: 26.04.2023 г.

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Свинина (тазобедренная часть замороженная)	88	88
Яйца	-	12
Чеснок	3,04	2,4
Крахмал	6	6
Соль	2,2*	2,2*
Масса полуфабриката:	-	108
Масло растительное	5	5
Сыр /в полимерной пленке/	3,26	3,2
Майонез	8	8
Выход готовой продукции	-	100

* - уменьшение соли на 30%

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Замороженное сырье размораживают. Мясо моют теплой водой (20-30°C), затем холодной (12-15°C).

Яйца промывают сначала в 1%, затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки, промывают проточной водой. Сыр освобождают от пленки и зачищают, натирают на крупной терке.

Мясо пропускают через мясорубку, солят, добавляют измельченный чеснок. В массу добавляют взбитые яйца, крахмал, все тщательно

перемешивают, формируют в виде бифштекса, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, посыпают тертым сыром, поливают майонезом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут или пароконвектомате (Abat, Unox, G10;20, Atesi) при температуре 210-220°C, пар - 20% в течении 15-20 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

При отпуске гарнируют. Оптимальная температура подачи блюда 50 °С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жареное изделие в виде бифштекса, посыпано тертым сыром, полито майонезом и запечено;

Цвет: светло-кремовый;

Вкус, запах: характерный для мясопродуктов, с привкусом и ароматом чеснока, сыра, майонеза.

Консистенция: мягкая, плотная, сочная.

5. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г продукции:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
свинина (газобед- ренная часть)	14,47	32,50	4,74	369, 33

(подпись разработчика)



Е.В. Комар
(расшифровка подписи)