

26  
Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖАЮ  
Заместитель директора  
школьного питания  
М.В. Дьякова  
«27» 07 2022 г  
г. МИНСК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Бифштекс «Звычайны»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «27» 07 2022 г

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Котлетное мясо говядины п/ф (замороженное)	38,78*	38
или котлетное мясо говядины п/ф (охлажденное)	38	38
Котлетное мясо свинины п/ф (замороженное)	38,78*	38
или котлетное мясо свинины п/ф (охлажденное)	38	38
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8
или Лук репчатый	9,5*	8
Батон (хлеб пшеничный)	10	10
Вода	17	17
Сметана	5	5
Соль	1	1
Сухари панировочные	5	5
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	6	6
Сыр	8,08*	8
<b>Выход готового изделия:</b>	<b>100</b>	

\* согласно акту контрольной проработки

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

Мясо свинины и говядины, охлажденное или замороженное, освобождают от упаковки, при необходимости размораживают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой). Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке.

Подготовленное мясо свинины, говядины и лук репчатый пропускают через мясорубку с мелкой решёткой, вместе с предварительно замоченным в воде батоном, добавляют сметану, соль и тщательно перемешивают. Массу порционируют, формируют изделия в виде бифштекса кругло-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-220<sup>0</sup>С 15-20 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 180-220<sup>0</sup>С в течение 25-35 минут без предварительного обжаривания или приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование. За 5 минут до готовности изделие посыпают тертым сыром, запекают.

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

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

внешний вид – равномерно обжаренное мясное, панированное в сухарях изделие кругло-приплюснутой формы, посыпанное тертым сыром и запеченное;

цвет – корочки – от светло-коричневого до коричневого, на поверхность запечен сыр; на разрезе – серовато-коричневый;

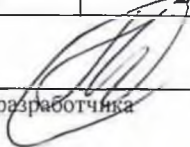
вкус и запах – характерный для жареных изделий из мяса свинины и говядины с привкусом репчатого лука, сыра;

консистенция – мягкая, сочная.

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

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
14,0	24,9	7,7	312/1305

  
подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи

