

Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций  
Минского района

(наименование организации разработчика)

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Минского района»

С.В.Щаблыко  
«    »    2023 г

Дата введения: 01.01.2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3  
на кулинарную продукцию

**БИФШТЕКС «ОТЛИЧНИК»**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

**1.Рецептура Фирменное**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, гр					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	28,1*	27	37,5*	36,0	46,9*	45
<i>или цыплята- бройлеры потрошенные 1 кат.</i>	48,1	27**	64,2	36,0**	80,2	45**
Свинина (кроме вырезки и корейки)	27,5	27	36,7	36,0	45,9	45
Крупа рисовая / рис отварной	4,8	13,2***	6,4	17,6***	8	22***
Вода	3,6	3,6	4,8	4,8	6	6
Чеснок	0,8	0,6	1,0	0,8	1	1
Соль	0,4	0,4	0,8	0,8	1	1
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>72</b>	-	<b>96</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	6	6	8	8	10	10
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>60</b>		<b>80</b>		<b>100</b>	

\* - определяется по акту контрольной проработки

\*\* - мякоть с кожей

\*\*\* - масса отварного риса

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе или тушки цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой, у тушек отделяют от костей мякоть с кожей.

Мясо свинины размораживают, промывают сначала теплой (20-30 °С), потом холодной (12-15 °С) водой.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, мелко рубят.

Крупу рисовую перебирают, промывают и отваривают. Охлаждают.

Подготовленное филе или мякоть с кожей и мясо свинины пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют охлажденный рис, измельченный чеснок, воду, соль, хорошо вымешивают, массу порционируют и формируют в виде биточков кругло-приплюснутой формы. Затем изделия кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 25-30 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**Внешний вид** – жареное изделие мясной котлетной массы круглой приплюснутой формы;

**Цвет**— корочки светло-коричневый или коричневый с золотистым оттенком, на разрезе серовато-кремовый с вкраплениями зерен риса;

**Вкус и запах** – приятные, характерные для изделий из мяса птицы и свинины, с ароматом и привкусом чеснока;

**Консистенция**—мягкая, плотная.

**4. Правила подачи:** оптимальная температура подачи +65С. Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, сложные гарниры, каши.

**4.Срок годности и условия хранения:** не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

## 5.Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100г

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
8,4	14,8	11,1	210,6/883,0

  
расшифровка подписи

Л.И.Афанасович  
Подпись разработчика