

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



Н.В.Лукашевич
2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Бифштекс рубленый нежный

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «29» 06 2023 г.

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
П/ф свиной охлажденный (лопаточная часть или тазобедренная часть)	110	110
или П/ф свиной замороженный (лопаточная часть или тазобедренная часть)	112,2*	110
Лук репчатый	23,8*	20
или лук репчатый очищенный п/ф	20	20
Вода	10	10
Соль йодированная	1	1
Масса полуфабриката	-	140
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия	-	100

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают, промывают теплой (20-30⁰С), а затем холодной (12-15⁰С) водой, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым с использованием крупной решетки, добавляют воду, соль и тщательно перемешивают. Массу порционируют, формируют в виде изделий круглой приплюснутой формы толщиной 6-8 мм, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160⁰С, в течение 5-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-220⁰С 15-25 минут. Допускается приготовление в жарочном шкафу при температуре 180-220⁰С в течение 30-35 минут без предварительного обжаривания или приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

внешний вид – жареное изделие круглой приплюснутой формы;
цвет – корочки – светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый;
вкус, запах - характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы;
консистенция – однородная, мягкая, сочная.

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

5. Энергетическая и пищевая ценность 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
15,7	31,4	1,5	358/1498

подпись разработчика

Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи

сш. 20.07.2023 вр-шт [подпись] Н.В. Лукашевич