

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12  
на кулинарную продукцию  
Дата введения: 26.12.2022

**Ватрушка мясная**

(наименование изделия)

фирменное блюдо СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию или 1 кг. готовых изделий	
	брутто, г	нетто, г
Свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденная	120	120
Яйцо	-	5
Сыр	10,1	10
Майонез	10	10
Огурцы консервированные	27,3	15
Выход полуфабриката	-	160
Масло растительное	4	4
Выход готового изделия	-	120

**2. Описание технологии приготовления изделия:**

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку. Яйца промывают сначала в 1% ,затем в 05%(с температурой до 30С) растворе кальцинированной или питьевой соды, промывают в проточной воде.

В фарш добавляют соль, яйцо формируют изделия круглой формы, в центре делают углубление и выкладывают начинку, сверху поливают майонезом и ставят в жарочный шкаф. Выпекают при температуре 180-200<sup>0</sup> С в течении 15-20 мин. При приготовлении в пароконвектомате изделие укладывают в гастрёмкости смазанные маслом, не соприкасаясь друг с другом, и готовят в комбинированном режиме(конвекция+ пар) при t 190С 20 минут.

Для начинки: огурцы консервированные нарезают ломтиками или соломкой, сыр натирают на терке и перемешивают.

Температура подачи не ниже 65<sup>0</sup>С

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

Внешний вид: изделие круглой формы, в центре начинка.

Цвет: коричневый, сверху начинка кремовая.

Вкус: характерный для компонентов входящих в состав.

Запах: характерный для компонентов входящих в состав.

Консистенция: мягкая, однородная, сочная.

**4 Срок годности и условия хранения.**

На горячей плите или мармите не более 3-х часов.

**5 Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/ кДж
13,8	47,2	0,2	488,6/2047,0

Подпись разработчика: \_\_\_\_\_ (Пушкилева Н.Е.)

