

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко

«21» 12 2022г.

Технологическая карта  
на кулинарную продукцию

**ГНЕЗДЫШКИ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 09.01.2023г, находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 09.01.2023 г.

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (лопаточная или тазобедренная части крупнокусковая замороженная)	45,8	44,4	76,3	74,0
Хлеб пшеничный	10,8	10,8	18,0	18,0
Молоко или вода	14,4	14,4	24,0	24,0
Масса фарша	-	68,4	-	114,0
Лук репчатый	7,14	6,0	11,9	10,0
Масло растительное	0,9	0,9	1,5	1,5
<b>Масса пассированного лука</b>	3,0	3,0	5,0	5,0
Морковь до 01.01	6,84	5,46	11,4	9,1
с 01.01	7,26		12,1	
Масло растительное	0,9	0,9	1,5	1,5
<b>Масса пассированной моркови</b>	-	3,71	-	6,19
Сыр	3,67	3,6	6,12	6,0
<b>Масса полуфабриката</b>	-	78,0	-	130,0
Масло растительное	1,8	1,8	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60</b>		<b>100</b>	

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

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом, повторно пропускают через мясорубку. Полученную массу солят и слегка взбивают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко шинкуют. Морковь перебирают, очищают от кожицы, промывают, натирают на крупной терке. Лук и морковь закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см. и пассеруют до готовности без изменения цвета.

Мясо хорошо вымешивают и формируют изделия в виде лепешек, кладут на смазанный растительным маслом противень, придают форму гнездышек, в

каждое углубление кладут пассерованный лук и морковь и посыпают натертым на крупной терке сыром. Изделия выпекают в жарочном шкафу при температуре 250-270 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате «Абат» при температуре + 200-220<sup>0</sup>С в режиме «конвекция + пар» влажность 50% в течение 15-20 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200<sup>0</sup>С в течение 10 минут.

**3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

**4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – изделия круглой формы из котлетной массы, сверху пассерованные овощи и сыр;

*цвет* – корочки светло – коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

*вкус и запах* – характерный для изделий из мясной котлетной массы;

*консистенция* – однородная, мягкая.

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

**6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,0	18,4	5,6	220,5

Инженер - технолог

А.В.Полищук