



Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета

В.В. Черепенько
2022

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

В.М. Кушнерук
2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Драники «Белорусские узоры»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03» 01 2023 г.

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	150,0	112,5
С 01.11 по 31.12	161,0	112,5
С 01.01 по 28-29. 02	173,0	112,5
С 01.03	187,0	112,5
Мука пшеничная	5,0	5,0
Яйцо	-	4,0
Масса картофельная	-	117,5
Свинина	40,0	40,0
Лук репчатый	4,0	5,0
Масса фарша	-	42,5
Масло растительное	5,0	5,0
Соль	1,0	1,0
Сметана	20,0	20,0
Выход готовой продукции	130/20	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной (12-15°C) водой. Пропускают через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, добавляют соль и хорошо перемешивают. Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, затем протирают, добавляют муку, яйца.

На раскаленную сковороду с маслом растительным раскладывают картофельную массу, кладут мясной фарш с луком, накрывают картофельной массой и жарят с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 до +280°C в течение 5-7 минут.

Подают драники по 2-3 штуки на порцию. При отпуске поливают сметаной. Оптимальная температура блюда при подаче +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – изделия круглой или овальной формы, равномерно обжарены с двух сторон, внутри фарш, политы сметаной;

цвет – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе фарша – серовато-коричневый;

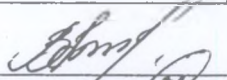
вкус, запах – характерный для протертого жареного картофеля и мяса с привкусом и ароматом лука;

консистенция – мягкая, плотная.

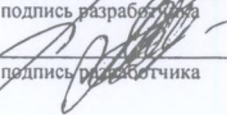
4. **Срок годности и условия хранения:**
На мармите или горячей плите не более 2 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,75	13,64	13,79	204,3



подпись разработчика



подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи