

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

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий
«Волковысский
центр для
деятельности
сферы образования»



ГУ
районный
обеспечения
учреждений

Н.В.Войтко
2022г.

Технологическая карта

на кулинарную продукцию

ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ С СЫРОМ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 11.01.2023г, 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. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, готовой продукции г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина (лопаточная или тазобедренная части крупнокусковая замороженная)	56,7	55
Вода	10	10
Соль	1	1
Масса полуфабриката	—	62
Сыр	15,3	15
Яйца	—	4
Мука пшеничная	6	6
Масса полуфабриката	—	83
Масло растительное	4	4
Выход готовой продукции	70	

*уменьшение соли на 30%

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой водой (20–30°C), а затем холодной (10–15°C) проточной водой, нарезают на порционные куски. Пропускают через мясорубку, добавляют воду, соль, тщательно перемешивают и массу выбивают.

Сыр освобождают от оболочки, зачищают от корки, нарезают на куски, натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Натуральную массу формуют в виде лепешек толщиной 1 см, на середину кладут тертый сыр. Края лепешки соединяют, смачивают в яйце, панируют в муке, придавая им овальную форму, кладут на сковороду с маслом, разогретом до температуры 150-160°C, жарят основным способом в течение 3-5 минут, с двух сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут или в пароконвектомате «Абат» при температуре 200-220°C при влажности 20% в течении 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате «Абат» при температуре 200-220°C, в режиме «конвекция + пар» влажность 20% в течение 15-20 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200°C в течение 10 минут.

Отпускают с гарниром и соусом (или без соуса). Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – жареное панированное в муке пшеничной изделие натуральной массы овальной формы, гарнир, соус (или без соуса);

Цвет – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе внутри – желтый;

Вкус, запах – характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы с привкусом и ароматом сыра;

Консистенция – однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				кДж	Ккал
изделия	7,7	15,4	10,3	996,3	238
на 100 г	11,0	26,3	14,7	1423,2	340

Инженер - технолог

А.В.Полищук