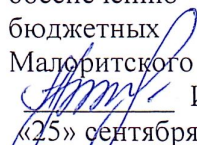


УТВЕРЖДАЮ  
 Управляющий ГУ «Центр по  
 обеспечению деятельности  
 бюджетных организаций  
 Малоритского района»  
  
 И.В.Адамович  
 «25» сентября 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
 на кулинарную продукцию  
**Колбаса жареная по-малоритски**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «25» сентября 2022 г

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Колбаса вареная	86	83
Мука	4	4
Яйцо куриное		8
Сыр полутвердый	3	3
Сухари панировочные	15	15
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката		<b>105</b>
Масло растительное	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>90</b>

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

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

Для приготовления лезона сыр натирают на терке, добавляют яйца, соль и перемешивают до однородной массы.

Колбасу нарезают по 1 – 2 кусочка на порцию, панируют в муке, смачивают в лезоне с сыром, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон, на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°C, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C или пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре 250° С, влажности 50% в течение 5-7 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

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

**внешний вид** – жареное панированное изделие правильной формы.

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с вкраплениями сыра;

**вкус, запах** – характерный для жареных колбасных изделий, с привкусом и ароматом сыра;

**консистенция** – мягкая, плотная.

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

**5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
16,46	25,4	14,4	1473,8/352

Инженер-технолог



Л.А.Назарук