

Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Слуцкого района»

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

В.М. Немкович

« 9 » 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Колбаски мясные с сыром**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 09.01.2023

**1. Рецепт**

| Наименование сырья   | Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г |            |
|--|---|------------|
|  | брутто  | нетто      |
| Говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого краев), замор. | 64,0*   | 64,0*      |
| Или свинина (кроме вырезки, корейки), замор.               | 64,0*   | 64,0*      |
| Лук репчатый   | 12,6  | 10,6       |
| Масло растительное   | 2,0   | 2,0        |
| <b>Масса пассерованного лука</b>                           | -   | <b>5,3</b> |
| Сыр  | 9,3   | 9,3        |
| Вода   | 18,6  | 18,6       |
| Хлеб пшеничный   | 16,0  | 16,0       |
| Сухари   | 6,6   | 6,6        |
| Соль (уменьшена на 35%)                                    | 0,5   | 0,5        |
| <b>Масса полуфабриката:</b>                                | <b>120,3</b>  |            |
| Масло растительное   | 6,6   | 6,6        |
| Выход готовой продукции:                                   | 100,0   |            |

\* - согласно акту проработки

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

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут. Сыр натирают на терке. Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (+20...+30<sup>0</sup>С), затем холодной (+12...+15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку. Затем соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, пассерованным репчатым луком, добавляют соль, тщательно вымешивают и пропускают еще раз через мясорубку. Добавляют натертый сыр, равномерно перемешивают.

Из готовой массы формируют колбаски по 1-2 шт. на порцию, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры +150...+160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250...+280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре +250...+270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания. Также допускается приготовление в пароконвекционной печи без предварительного обжаривания при температуре 205<sup>0</sup>С на режиме «конвекция+пар», влажность 70% в течение 7 минут.

Блюдо может готовиться выходом 75-100г.

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

Отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

Гарнир — каши рассыпчатые, вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.

На диету «П» не рекомендуется.

### 4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**Внешний вид** — жареное панированное в сухарях изделие соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления, гарнир;

**Цвет** — корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

**Вкус и запах** — характерный для жареных изделий из мясной котлетной 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 на 100 г продукта:

| Белки, г            | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---------------------|---------|-------------|-----------------------------------|
| Из свинины<br>13,98 | 23,77   | 2,9         | 281,5/1179                        |
| Из говядины<br>17,9 | 12,5    | 2,9         | 187,5/785                         |

подпись разработчика

инженер-технолог С.И. Горгун  
расшифровка подписи

Согласовано  
Технологический отдел ТЭ, Сургутский  
департамент энергетического  
и коммунального хозяйства  
Т.В. Курко