

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
в сфере образования Речицкого района»
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
в сфере образования Речицкого района»
Э.Г.Кириленкова
Э.Г. Кириленкова 2023г

Технологическая карта №18
Колобки под сырной шапочкой
наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепттура Акт контрольной проработки от 02.02.2023

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл | | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл | |
|---|--|------------|--|-------------|
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная | 41,7 | 33,4 | 31,3 | 25 |
| Масса припущенной капусты | | 30 | | 22,5 |
| Свинина (кроме вырезки, толстого и тонкого краев) | 54 | 53 | 40,5 | 39,7 |
| Яйца | - | 5 | - | 3,75 |
| Лук репчатый | 31 | 26 | 23,3 | 19,5 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2,3 | 2,3 | 1,7 | 1,7 |
| Масса пассированного лука | | 13 | | 9,8 |
| Масса полуфабриката | | 100 | | 75 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,0 | 3,0 | 2,3 | 2,3 |
| Масса обжаренных колобков | | 90 | | 67,5 |
| Сырно-сметанная масса: | | | | |
| Сметана | | 7 | | 5,25 |
| Сыр | | 15 | | 11,25 |
| Итого сырно-сметанной массы | | 22 | | 16,5 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 |
| Масса полуфабриката | | 112 | | 84 |
| Выход готовой продукции: | | 100 | | 75 |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, вырезают кочерыжку, шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20-30% к массе сырой капусты).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140⁰С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110⁰С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30⁰С), затем холодной (12-15⁰С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, охлажденную припущенную капусту, яйца, соль, перемешивают.

Колобки формуют в виде шариков, кладут на смазанный маслом противень и обжаривают в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 220-250⁰С, после чего на каждую заготовку выкладывают сырно-сметанную массу и запекают при температуре 220-250⁰С в течение 20-25 минут.

Для приготовления сырно-сметанной массы, сметану смешивают с натертым на крупную терку сыром.

Оптимальная температура подачи блюда +50⁰С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – запеченное изделие из мяскокапустного фарша в виде колобка, с запеченной шапочкой;

цвет - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

вкус, запах - характерный для мяса и капусты с ароматом репчатого лука и сметанного;

консистенция - мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности в 100 грамм блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность | |
|----------|---------|-------------|-------------------------|-------|
| | | | кДж | ккал |
| 16,1 | 20,5 | 23,9 | 1443,1 | 344,9 |

Инженер-технолог

Новосадова Е.А.