

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель
директора
М.В. Крицкая
М.В. Крицкая
июль 2019г

Технологическая карта
на кулинарную продукцию
Крокет «Аппетитный»

по СТБ СТБ 1210 – 2010

Дата введения: 17.06.2019г

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
П/ф свиной котлетное мясо охлажденное	71,3	71,3
Или п/ф свиной котлетное мясо замороженное	72,7*	71,3
П/ф говяжий котлетное мясо охлажденное	12,5	12,5
Или п/ф говяжий котлетное мясо замороженное	12,7*	12,5
Хлеб пшеничный	10,3	10,3
Вода	-	13,0
Яйца куриные	-	4,0
Лук репчатый свежий очищенный (п/ф)	6,0	6,0
или лук репчатый	7,1	6,0
Чеснок	1,27	1,0
Сухари панировочные	6,0	6,0
Соль	1,0	1,0
Масса полуфабриката	-	122,0
Масло растительное	6,0	6,0
Выход готового изделия	-	100,0

*- согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают теплой (20-30°C), а затем холодной (12-15 °C) водой.

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

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой).

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки, промывают в проточной воде

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют репчатый лук и чеснок и вновь пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль, воду. Массу хорошо вымешивают и формируют изделия в виде шариков. Затем изделия панируют в сухарях, кладут на противень и жарят в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 30-35 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – изделие из мясной котлетной массы в виде шариков;

цвет – корочки – светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

вкус и запах – характерный для жареных изделий из котлетной массы мяса с добавлением лука и чеснока

консистенция – однородная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента приготовления.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность кКал/кДж
11,7	33,0	8,8	384,4/1609,4

Инженер-технолог

Л.С. Крупская

