

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
 Ю.А. Короткевич
« 28 » _____ 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

МИТБОЛЫ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина (котлетное мясо)	52	52
Яйца	-	6
Соль	0,6	0,6
Вода	7,5	7,5
Лук репчатый	8,9	7,5
Хлеб пшеничный	10	10
Мука пшеничная	5	5
Масса полуфабриката:	-	88,6
Масло растительное <i>или</i> масло растительное (для смазывания противня в пароконвектомате)	2 1	2 1
Выход готового изделия:		75

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.

Мясо промывают теплой водой (20-30°C), затем холодной (12-15°C) водой. Лук перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно

замоченным пшеничным хлебом, сырым репчатым луком, яйцом, солью и повторно пропускают через мясорубку. Котлетную массу вымешивают, разделявают в виде шариков массой 30 грамм, панируют в муке. Противень смазывают растительным маслом, выкладывают на него мясные шарики, запекают в жарочном шкафу при 250-280⁰С 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 210-230⁰С в течение 20 – 25 минут при влажности 50%.

Митболы отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50⁰С. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков;

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

вкус, запах - характерный для запеченных изделий из мясной котлетной массы, свойственный продуктам в составе;

консистенция: плотная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
11,55	2,96	8,29	106 / 443,8

Инженер-технолог

Инженер-технолог



Д.М.Малащенко

Е.А.Порфенцова