

Отдел по образованию Лиозненского райисполкома

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного  
учреждения образования  
«Добромыслинская средняя  
школа имени Л.П. Тихмянова  
Лиозненского района»

И.А. Атрощенко

«04» 04 2023



Технологическая карта  
на кулинарную продукцию  
**МИТБОЛЫ " СМАК "**

СТБ 1210-2010

Дата введения: 04.04.2023

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (котлетная)	52	52	693,3	693,3
Батон	10	10	133,3	133,3
Вода	7,5	7,5	100	100
Соль	0.6	0.6	8	8
Яйцо	7	6	93,3	80
Мука пшеничная в/с	5	5	66,7	66,7
Лук репчатый	8,9	7,5	119,1	100
Масло растительное	2	2	26,7	26,7
Итого сырья:	93,029		1240,4	
Масса полуфабриката:				
Выход готового изделия:		75		1000

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

Мясо размораживают, промывают теплой водой /20-30 градусов/, затем холодной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30 градусов) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Мясо соединяют с предварительно замоченным батонem, измельчают на мясорубке с крупной решеткой, добавляют лук, яйцо, соль, повторно пропускают через мясорубку. Котлетную массу

вымешивают, разделяют в виде шариков массой 40-45 грамм, панируют в муке. Масса полуфабриката составляет-88,6 грамм. Противень смазывают растительным маслом, выкладывают на него мясные шарики, запекают в пароконвектомате или жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов в течении 20-25 минут, Оптимальная температура подачи митболов + 50 градусов. Можно подавать с различными соусами.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

Внешний вид, консистенция: изделие из мясной котлетной массы круглой формы в виде небольших шариков, консистенция плотная  
 Цвет: митболов светло-коричневый, или коричневая с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе котлетной массы серовато-коричневый  
 Запах: характерный для запеченных изделий из мясной котлетной массы  
 Вкус: характерный для изделий из мясной котлетной массы.

**4.Срок годности и условия хранения:** хранить на мармите или горячей на горячей плите или мармите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

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

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
8,67	17,93	8,76	233,64/979

Инженер-технолог

  
подпись

Л.М. Голешова  
расшифровка подписи