

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Мясо промывают теплой водой (20-30 °С) водой, а затем холодной (12-15° С) проточной водой.

Яйца промывают сначала в 1 %, затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сыр натирают на крупной терке.

Мясо свинины пропускают через мясорубку добавляют яйца, крупу манную, воду, соль, тщательно вымешивают и выбивают, оставляют на 30 минут для набухания крупы. Добавляют натертый сыр, равномерно перемешивают.

Из приготовленной массы формируют изделия в виде шарика массой 90 г, смазывают смесью сметаны и томатной пасты, запекают на смазанном растительным маслом противне в жарочном шкафу при температуре 180 °С в течении 15-20 минут или пароконвектомате в режиме конвекции с паром при температуре 180 °С в течении 20 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-120 г.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

Внешний вид – запеченное изделие в виде шариков.

Цвет – корочки – светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серый, с включениями расплавленного сыра.

Вкус, запах – характерный для жареных изделий из котлетной массы с привкусом и ароматом сыра, томатной пасты.

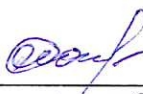
Консистенция – сочная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения

Хранят на мармите или горячей плите не более 3-х часов.

5. Сведения о пищевой ценности

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал/кДж</i>
свинина				
на 100 г	16,6	26,0	5,3	346,1/1448,1
изделия	12,5	19,5	4,0	259,6/1086,2
говядина				
на 100 г	20,3	7,6	5,3	169,2/707,9
изделия	15,2	5,7	4,0	126,9/530,9


(подпись разработчика)

С.И. Самойлюк
(расшифровка подписи)