

Утверждено
 Директор ОАО «Общепит «Школьник»
 А.А. Деркач
 15 января 2023г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию
МИТИТЕИ СЛАВЯНСКИЕ

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

Наименование сырья	I ВАР	
	Расход сырья на I порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина котлетная охлажденная	25	25
или свинина котлетная замороженная	25,4*	25
или свинина тазобедр часть охлажд	25	25
или свинина тазобедр часть заморож	25,55*	25
Филе цыпленка охлажденное	25	25
или филе цыпленка замороженное	26,02*	25
или филе индейки охлажденное	25	25
или филе индейки замороженное	26,02*	25
Молоко или вода	8	8
Яйца		4
Чеснок свежий	0,64	0,5
или чеснок сушеный	0,05	0,05
Соль	0,5	0,5
Сухари	5	5
Масса полуфабриката		65
Масло растительное	3	3
Выход готовой продукции:		50

*-потери при разморозке определяются контрольным путем

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 питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Чеснок перебирают, разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой.

Свинину замороженную и филе птицы замороженные размораживают в условиях холодильника при температуре +2 +6°C в течение 48 часов, или на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, зачищают, промывают тепловой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) проточной водой.

Подготовленное мясо и птицу пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйца, молоко или воду, измельченный свежий чеснок (или сушеный), тщательно вымешивают.

Из готовой массы формируют изделия в виде колбасок, панируют в сухарях, обжаривают основным способом на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу или в пароконвектомате в режиме «ЖАРКА» при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания., или по инструкции к оборудованию.

Блюдо может готовиться выходом 75-100г.

Оптимальная температура подачи +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:
внешний вид – жареные панированные изделия в виде колбасок ;
цвет – корочка – светло-кремовая или светло-коричневая с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-кремовый;
вкус, запах – характерный для жареного мяса, в меру соленый;
консистенция – мягкая, плотная, нежесткая.

5. Срок годности и условия хранения:
На мармите или горячей плите не более 3 часов

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
26,9	12,2	3,9	233

_____ *Добини ИК*
подпись разработчика