

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ОБЩЕПИТ «ШКОЛЬНИК»

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию
МЯСНОЕ ГНЕЗДО ВАЛЬДШНЕПА

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

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина котлетная охлажденная	38	38
или свинина котлетная заморожен	38.65*	38
Хлеб пшеничный	8	8
Вода	11	11
Соль	0,3	0,3
Яйцо		20
Сметана	5	5
Сыр	5	5
Масса полуфабриката		85
Масло растительное	1	1
Выход готового блюда		70

*- потери при разморозке рассчитываются контрольным путем

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свинину замороженную 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.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с t до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Варят в течение 10 минут, сразу после варки помещают в холодную воду, охлаждают, очищают от скорлупы, и измельчают. Сыр предварительно натирают на мелкую терку.

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным пшеничным хлебом, и повторно еще раз пропускают через мясорубку, добавляют соль

Массу выбивают, порционируют, формируют в виде биточка, толщиной не менее 2 см, в середине делают выемку и наполняют ее начинкой из рубленного яйца смешанного со сметаной.

Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в режиме «жарка» (сухая конвекция) при температуре +250°C в течение 7-8 минут, затем сверху изделия посыпают тертым сыром и доводят до готовности 250-270°C 5-7 минут, или по инструкции к оборудованию.

Оптимальная температура подачи +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – запеченное изделие в форме биточка, сверху расплавленный сыр;
цвет – корочки- светло-коричневый или коричневый, на разрезе – серовато-коричневый;

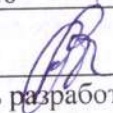
вкус, запах – характерный для запеченного мяса;
консистенция – мяса – мягкая, плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
13,48	21,36	5,59	272,3


подпись разработчика


расшифровка подписи