

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Могилевского района»

С.В.Фригоревич
«3» января 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7
на кулинарную продукцию

МЯСНЫЕ ГНЕЗДА

по СТБ (ГОСТ. ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 03.01.2023

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (кроме вырезки, толстого, тонкого краев)*	59	59
Или свинина (кроме вырезки, толстого, тонкого краев)*	59	59
Хлеб пшеничный	8	8
Вода	12	12
Соль	0,5	0,5
Масса фарша:		79,5
Масло сливочное	4	4
Яйцо	4,6	4
Сыр российский	4,3	4
Масса начинки:		12
Сухари панировочные	6	6
Масса полуфабриката:		97,5
Масло растительное	4,5	4,5
Выход готового изделия:		75

*охлажденная

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо говядины промывают холодной проточной водой, нарезают на куски массой 40-50 г и пропускают через мясорубку. Затем соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным и солью, перемешивают и вновь пропускают через мясорубку. Яйца обрабатывают в соответствии с рабочей инструкцией. Готовую мясную массу выбивают, формируют изделие круглой формы, по центру делают углубление и кладут в него фарш из смеси масла сливочного, сыра, сырого яйца. Запекают при температуре 250-280С в течение 20-25 минут в жарочном шкафу или пароконвектомате. Оптимальная температура подачи +50С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция: запеченное изделие из котлетной массы круглой формы.

Цвет: корочки - светло-кремовый или светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый.

Запах: характерный для изделий из котлетной массы со вкусом сыра.

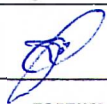
Вкус: характерный для продуктов, входящих в состав, без посторонних привкусов и запахов.

4. Срок годности и условия хранения.

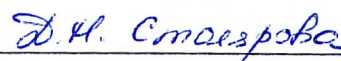
на мармите или плите не более 3 часов с момента изготовления.

5. Сведения о пищевой ценности блюда выходом 100 грамм.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
17.9	12.9	11.3	238.3/997.0



подпись



расшифровка подписи