

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор


А.В. Богданов
«02» сентября 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Мясные гнезда «Новые»

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров охлажд или	59,0	59,0
Свинина тазобед / лопаточная часть охлажд	59,0	59,0
Батон пшеничный	8,0	8,0
Вода	12,0	12,0
Соль	0,9	0,9
Сухари панировочные	7,5	7,5
Куркума	0,3	0,3
Масло сливочное	4,0	4,0
Сыр	4,2	4,0
Яйцо диетическое	-	4,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<u>99</u>
Мало растительное	4,5	4,5
Выход готового изделия	-	80

* акт контрольной проработки № 8 от 18.06.2024 г.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров или свинину промывают теплой, а затем холодной проточной водой. Подготовленное мясо нарезают на небольшие кусочки и пропускают через мясорубку. Затем соединяют с подготовленным замоченным в воде батонem, перемешивают и вновь пропускают через мясорубку, добавляют необходимое количество соли и тщательно перемешивают, затем выбивают.

Подготовленные яйца обрабатывают в строгом соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Панировочные сухари смешивают с куркумой.

Подготовленную мясную массу порционируют, затем панируют в смеси сухарей и куркумы. Формуют изделие круглой формы, которое укладывают на противень смазанный маслом, с небольшим расстоянием между изделиями 0,3-0,5 см. В изделии делают углубление с высоким бортиком, затем его заполняют подготовленным фаршем из смеси взбитых сырых яиц, натертых на терке масла сливочного и сыра. Подготовленный полуфабрикат запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут до готовности. Также, можно готовить изделия и в пароконвектомате при

температуре 180 С, в режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15-20 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 180 С в течение 10 минут. Оптимальная температура подачи блюда +65 С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеченное изделие из котлетной массы круглой формы, с начинкой в середине.

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

Вкус и запах: характерный для изделий из котлетной массы со вкусом и ароматом масла и сыра.

Консистенция: мягкая, однородная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. блюда:

	Белки ,г	Жиры ,г	Углеводы ,г	Энергетическая ценность, ккал
из птицы	15,9	9,8	8,1	186,1
из мяса	11	24,2	7,8	295,1

Заместитель директора по производству

С.Л.Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 20.08.2024г. № 06-3/7936