

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего

Ю.А. Короткевич

« 27 » августа 2023 года



**ФИРМЕННОЕ БЛЮДО**

Технологическая карта  
на кулинарную продукцию

**МЯСНЫЕ ГНЕЗДА**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010 \_\_\_\_\_

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мг	
	Брутто	Нетто
Свинина (котлетное мясо)	-	59
Хлеб пшеничный	8	8
Вода	12	12
Соль	0,5	0,5
<i>Котлетная масса</i>		79,5
Масло сливочное	4	4
Яйца	-	4
Сыр полутвердый	4	4
<i>Масса фарша</i>		12
<b><i>Масса полуфабриката:</i></b>		<b>91,5</b>
Масло растительное (для смазывания противня)	4	4
Масло растительное (для смазывания противня в пароконвектомате)	2	2
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>75</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо зачищают, промывают теплой (20–30°C), затем холодной (12–15°C) водой, нарезают на куски массой 40-50 г, пропускают через

мясорубку и соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным и солью, перемешивают и вновь пропускают через мясорубку.

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

Готовую котлетную массу выбивают, формируют изделие круглой формы, по центру делают углубление и кладут в него фарш из смеси масла сливочного, натертого сыра и сырого яйца. Запекают при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 210- 230°C в течение 20 – 25 минут при влажности 50%.

Изделие отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50°C. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* - запеченное изделие из котлетной массы круглой формы;

*цвет* - корочки - светло-кремовый или светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

*вкус, запах* - характерный для запеченных изделий из мясной массы;

*консистенция* – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
13,44	9,73	8,5	175,33 / 733,58

Инженер-технолог

Инженер-технолог



Д.М.Малащенко

Е.А.Порфенцова