

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Могилевского района»
С.В. Григорович
«13» февраля 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
на кулинарную продукцию

МЯСНЫЕ ШАРИКИ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 13.02.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (кроме вырезки, толстого, тонкого краев)*	52	52
Или свинина (кроме вырезки, толстого, тонкого краев)*	52	52
Яйцо	6,8	6
Соль	0,6	0,6
Вода	7,5	7,5
Лук репчатый	8,9	7,5
Хлеб пшеничный	10	10
Мука пшеничная	5	5
Масса полуфабриката:		90
Масло растительное	2	2
Соус сметанный с томатом (технологическая карта №10 сборника рецептов)		50
Выход готового изделия:		75/50

*охлажденная

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо промывают теплой водой (20-30С), затем холодной (12-15С) водой. Лук перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно замоченным пшеничным хлебом, сырым репчатым луком, яйцом, солью и повторно пропускают через мясорубку. Котлетную массу вымешивают, разделяют в виде шариков массой 30-35 грамм, панируют в муке. Противень смазывают растительным маслом, выкладывают на него мясные шарики, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при 250-280С 20-25 минут. Готовые мясные шарики можно подавать с соусом сметанным с томатом. Оптимальная температура подачи +50С.

Внешний вид: изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков.

Консистенция: плотная.

Цвет: фрикаделек- светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый.

Запах: без посторонних, характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы.

Вкус: характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы, свойственный продуктам в составе.

4.Срок годности и условия хранения: на мармите или плите не более 2 часов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда (без соуса) выходом 100 грамм.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
15,4	3,9	11,0	141,6


подпись


расшифровка подписи