

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Малоритского района»

И.В.Адамович
«21» декабря 2022 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Оладьи картофельные «От бабушки»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель		
С 01.09 по 31.10	144	
С 01.11 по 31.12	154,3	108
С 01.01 по 28.29.02	166,2	
С 01.03	180	
Мука пшеничная	5	5
Яйцо		4
Сметана	5	5
Масса картофельная		118
Свинина полуфабрикат лопаточная часть	40	40
Лук репчатый	5	4
Соль	1	1
Масса фарша		42,5
Масло растительное	5	5
Выход готовой продукции:		130

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде, затем протирают, добавляют муку, яйца, сметану.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30*С), затем холодной (12-15*С) водой и пропускают через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, добавляют соль, хорошо вымешивают.

На раскаленную сковороду или противень с маслом растительным раскладывают картофельную массу, кладут мясной фарш с луком, накрывают картофельной массой и жарят с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280*С.

3. Правила оформления и подачи:

Оладьи можно отпускать со сметаной (по 15 гр. на порцию). Оптимальная температура блюда при подаче +65*С.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – жареные изделия из картофельной массы, внутри фарш,

цвет – корочки – золотисто-коричневый с серым оттенком, на разрезе фарш серовато-коричневый,

вкус, запах – характерный для жареных изделий из картофеля и мясной натуральной массы;

консистенция – мягкая, плотная.

5. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
7,13	14,37	16,59	954,17/227,9

Инженер-технолог



Л.И. Сорочук