

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Малоритского района»
И.В.Адамович
«21» декабря 2022 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Оладьи мясные «Загадка»

по СТВ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина тазобедренная или лопаточная часть	71,9	71,9
Яйцо куриное		9,8
Чеснок	2,5	2
Крахмал	6,5	6,5
Сыр	2,6	2,6
Соль	0,3	0,3
Майонез	6,5	6,5
Масса полуфабриката		95
Масло растительное		5
Выход готовой продукции:		70

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой водой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) проточной водой.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки, промывают проточной водой.

Мясо измельчают на мясорубке с крупными отверстиями в решетке, солят, добавляют измельченный чеснок, майонез или сметану и ставят на холод на 40-60 минут. Затем в массу добавляют взбитые яйца, крахмал, сыр, хорошо перемешивают, разделяют в виде лепешек по 1-2 штуки на порцию, жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280°C или пароконвектомате на режиме «конвекция +пар» при температуре 250°C, влажности 50% в течение 5-7 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - жареное изделие (по 1-2 на порцию) овальной формы с неровными краями.

цвет - корочки изделия-светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - серовато-кремовый;

вкус, запах - характерный для жареных изделий из рубленой массы;

консистенция - мягкая, плотная, сочная.

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

5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
18,29	46,16	7,87	2188,14/522,63

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук