

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



Л.С. Крупская



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Свинина «Пикантная»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03»_06_2024 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Свинина (п/ф для отбивных) замороженная	90,4*	88,6
или Свинина (п/ф для отбивных) охлажденная	88,6	88,6
или Свинина (тазобедренная часть) замороженная	90,4*	88,6
или Свинина (тазобедренная часть) охлажденная	88,6	88,6
Помидоры свежие	17,7*	17,3
Сыр	17,5*	17,3
Чеснок	2,6*	2
Майонез	6	6
Соль	1,3	1,3
Масса полуфабриката	130	
Масло растительное	3,5	3,5
Выход готового изделия	100	

*- Согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают. Промывают теплой (20-30° С), а затем холодной (12-15°С) водой. Сыр освобождают от потребительской упаковки, натирают на крупной терке. Помидоры перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, бланшируют. Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, мелко рубят.

Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, слегка отбивают, посыпают солью, измельченным чесноком, выкладывают на смазанный маслом противень. На мясо укладывают нарезанный кольцами помидор, посыпают тертым сыром, поливают майонезом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-260 °С 15-20 минут до образования румяной корочки. Допускается запекание в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

с.в.р.-м. *[Signature]* И.В. Любвицкий /исх. №22-27.4/4632 от 17.07.2024

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - запеченные порционные куски мяса с начинкой, сверху золотистая корочка;

цвет – свойственный продуктам, входящим в состав блюда;

вкус, запах – характерный для используемых продуктов, без посторонних привкусов и запахов;

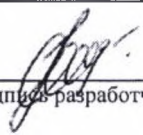
консистенция - мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
17,0	38,5	1,4	423/1770


подпись разработчика

инженер-технолог Штылёва Д.А.
расшифровка подписи