

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю.А. Короткевич
« 23 » *января* 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мг	
	Брутто	Нетто
Свинина (тазобедренная часть, лопаточная часть)	-	100
Лук репчатый	19	16
Масло растительное	9	9
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	8
Сыр полутвердый	15	15
Майонез или сметана	16	16
<i>Масса запеченного мяса</i>	-	100
Выход готового изделия	100	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо промывают теплой водой (20-30⁰С), затем холодной (12-15⁰С) водой.

Лук перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. В разогретое до температуры +130⁰С...+140⁰С масло закладывают нашинкованный соломкой лук и пассеруют при температуре не выше 110⁰С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут.

Свинину нарезают на порционные куски, отбивают, придавая им круглую форму, посыпают солью, выкладывают на смазанный маслом растительным противень, укладывают пассерованный лук, поливают

сеточкой сметаной или майонезом, посыпают тертым сыром и запекают при 250 - 280°C 20 - 25 минут.

Свинину 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 - запеченная свинина круглой формы, сверху пассерованный лук, майонез или сметана, тертый сыр;

цвет - корочки – светло-коричневый;

вкус, запах - характерный для жареного мяса, с солоновато-кисловатым привкусом и ароматом пассерованного лука, сыра и сметаны или майонеза;

консистенция - плотная, мягкая.

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
с майонезом	15,0	35,7	2,4	390,9 / 1635,7
со сметаной	15,9	33,2	2,1	371,1 / 1553,7

Инженер-технолог



Д.М.Малащенко

Инженер-технолог



Е.А.Порфенцова