

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

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



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

СТОЖКИ ПО-ГОМЕЛЬСКИ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (котлетное мясо)	-	35	-	47
Яйца	-	5	-	6
Молоко	7	7	9	9
Картофель молодой до 01.09	19	15	25	20
с 01.09 по 31.10	20		27	
с 01.11 по 31.12	21		29	
с 01.01 по 28-29.02	23		31	
с 01.03	25		33	
Лук репчатый	19	16	24	20
Масло растительное	4	4	6	6
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	8	-	10
Майонез или сметана	-	6	-	8
Сыр полутвердый	7	7	10	10
<i>Масса полуфабриката</i>	-	83	-	110
Масло растительное (для смазывания противня) <i>или</i> масло растительное (для смазывания противня в пароконвектомате)	4	4	6	6
	2	2	3	3
Выход готовой продукции	60		80	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Яйца промывают сначала в 1 %, а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, молоко, соль. Массу хорошо вымешивают и выбивают. На смазанный маслом растительным противень укладываем из готового фарша лепешки, в середине каждой котлеты делаем ложкой небольшое углубление. На мясную лепешку выкладываем пассерованный лук, затем сырую натертую картошку, поливают сеточкой майонеза или сметаной, а затем сверху затирают сыром на мелкой терке.

Жарят в жарочном шкафу при температуре +250⁰С+270⁰С в течение 20 – 25 минут или в пароконвектомате при температуре 210⁰С - 230⁰С в течение 20 – 25 минут при влажности 50%.

Стожки отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50⁰С. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное изделие, сверху уложен пассерованный лук, картофель, полито майонезом или сметаной; сверху затертый на мелкой терке сыром;

цвет – светло-коричневый, на разрезе серовато-коричневый;

вкус, запах - характерный для жареных изделий из мясной массы с привкусом и ароматом картофеля, пассерованного лука, сыра, сметаны или майонеза;

консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей 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	12,5	17,2	15,9	268,4/1123,7
со сметаной	13,4	16,1	15,5	260,5/1090,7

Инженер-технолог

Инженер-технолог



Д.М.Малащенко

Е.А.Порфенцова