

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ОБЩЕПИТ «ШКОЛЬНИК»

Утверждено
 Директор ОАО «Общепит
 «Школьник»
 А. А. Деркач
 « » Январь 2023г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию
ТЕФТЕЛИНКИ

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина лопаточная, тазобедренная часть охлажденная	70	70
или говядина лопаточная, тазобедренная часть замороженная	72,9*	
Цыпленок-бройлер охлажденный	21,4	12
или цыпленок-бройлер замороженный	22,3*	12
или филе цыпленка-бройлера охлажденное	12	12
или филе цыпленка-бройлера замороженное	12,5*	
или филе индейки охлажденное	12	12
или филе индейки замороженное	12,5*	
Вода	7	7
Яйца	-	4
Лук репчатый	14,28	12
Масло растительное	1,86	1,86
Масса пассерованного лука	-	6
Сухари панировочные	6	6
Мука пшеничная	6	6
Соль	1	1
Масса полуфабриката		109
Масло растительное	6	6
Выход готового блюда	80 (2*40г)	

*- потери при разморозке рассчитываются контрольным путем

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Говядину, птицу или филе птицы замороженные размораживают в условиях холодильника при температуре +2 +6°C в течение 48 часов, или на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, зачищают, промывают тепловой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) проточной. Цыплят разделяют на мякоть с кожей.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с t до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко рубят и пассеруют: в разогретое до температуры +130...+140°C масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше +110°C в течение 5-8 минут.

Подготовленное мясо и птицу измельчают на мясорубке, добавляют воду, яйца, соль, пассерованный репчатый лук и перемешивают.

Готовую массу разделяют в виде шариков (1-2 шт на порцию), панируют в смеси муки и сухарей. Полуфабрикат выкладывают на смазанный маслом растительным противень и жарят в жарочном шкафу при температуре 250-270°C 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «жарка» (сухая конвекция) при температуре 200-220°C в течение 12-15 минут или по инструкции к оборудованию.

Оптимальная температура подачи +65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:


внешний вид – жареное панированное изделие в форме шариков;
цвет – корочки- светло-коричневый или коричневый, на разрезе – серовато-коричневый;
вкус, запах – характерный для жареного изделия из мяса;
консистенция – мягкая, плотная, сочная.

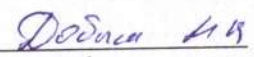
4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
с цыпленком-бройлером	21,7	13,4	10,5	244,0
с филе цыпленка-бройлера	22,4	11,5	10,5	234,5
с филе индейки	22,3	11,5	10,48	234,07


подпись разработчика


расшифровка подписи