

Государственное предприятие «Гостиничный комплекс «Новополоцк»

Комбинат школьного питания

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий комбинатом школьного питания
должность руководителя

04.04.2023г
дата


личная подпись

Скрипкина Татьяна Николаевна
расшифровка подписи

Санитарно – гигиеническая оценка №1386 от 15.05.2023г

Дата ввода 04.04.2023г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Фрикадельки диетические

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг. или на 1 порцию готовой продукции в г.	
	брутто	нетто
Свинина (котлетное мясо) замороженное	55,84	55*
Или свинина (котлетное мясо) охлажденное	55	55
или говядина (котлетное мясо) замороженное	55,84	55*
Или говядина (котлетное мясо) охлажденное	55	55
Лук репчатый	5,95	5
Соль	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	60
ВЫХОД:	-	50

*- масса брутто определяется путём контрольных проработок

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Котлетное мясо при необходимости размораживают на воздухе, зачищают, промывают тёплой (20-30°C) водой, затем холодной (12-15°C), пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, затем добавляют соль, повторно пропускают через мясорубку, хорошо вымешивают. Котлетную массу разделяют в виде шариков массой 10-12г, и варят на пару 15-20 минут или припускают под крышкой 12-15 минут.

Оптимальная температура подачи +50°C.

Блюдо может готовиться выходом 40 -100 гр. При отпуске может поливаться маслом сливочным, соусом.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия из котлетной массы в виде небольших шариков;

Цвет корочки – светло – коричневый, на разрезе серовато - коричневый.

Вкус – характерный для мясной массы, вкусовые вещества лука, усиливают приятные вкусовые ощущения;

Запах - характерный для мясной массы, с ароматом лука и яйца.


Консистенция - мягкая, рыхлая.

4. Срок годности и условия хранения:

Хранят на мармите или плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса. При температуре от +2 до +6 °С 12 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности:

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (Ккал/кДж)
Из говядины	7,8	6,9	6,6	120/501
Из свинины	6,0	15,5	6,6	190/795


подпись /Е.Г.Степаненко/