

# КУП «ГОМЕЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор КУП «ГТКШП»  
 О.А.Поргаш  
 2023г

## Технологическая карта № Шницель «Нежный» фирменное изделие, СТБ 1210-2010

### 1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.							
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина ( котлетная замороженная в блоках)	103,938	102	83,151	81,6	77,954	76,5	62,363	61,2
Яйца	-	23	-	18,4	-	17,3	-	13,8
Вода или молоко	18	18	14,4	14,4	13,5	13,5	10,8	10,8
Соль	1	1	0,8	0,8	0,75	0,75	0,6	0,6
Мука пшеничная	5	5	4	4	3,75	3,75	3	3
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>148</b>	-	<b>118,4</b>	-	<b>111</b>		<b>88,8</b>
Масло растительное	6	6	4,8	4,8	4,5	4,5	3,6	3,6
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>100</b>		<b>80</b>		<b>75</b>		<b>60</b>

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной (12—15°C) водой, нарезают, пропускают через мясорубку. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

В измельченное мясо добавляют измельченные вареные яйца, соль, воду, вымешивают и разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, панируют в муке и жарят на противне или сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут до образования корочки, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5-7 минут при температуре 250-280°C;. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 мин, без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура подачи +50° С.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — жареное изделие плоско-овальной формы;

цвет — корочки изделия — коричневый, на разрезе — серовато-коричневый с белыми вкраплениями яйца;

вкус, запах — характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы;

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
13,58	46,4	3,2	482,51/2018,82

Подпись \_\_\_\_\_

Инженер - технолог Гумар В.В.