

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

БИТОЧКИ ОВОЩНЫЕ С КАБАЧКОМ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки свежие	180	150
<i>или</i> кабачки быстрозамороженные	150	150
Картофель с 01.09 по 31.10	50	40
С 01.11 по 31.12	52	
С 01.01 по 28-29.02	54	
С 01.03	56	
<i>или</i> картофель свежий очищенный п/ф	40	40
Яйцо		30
Сыр полутвердый	7,5	7,5
Мука пшеничная	18,8	18,8
Растительное масло	12,8	12,8
Соль	1,3	1,3
Сметана 10% (для подачи)	10	10
Выход готовой продукции:		250/10

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

2.1 Подготовка и обработка сырья производятся в соответствии с установленными санитарными правилами и рекомендациями действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического образования.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

2.2 Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде. Кабачки и картофель в сыром виде натирают на терке, солят, дают постоять 10 минут, отжимают. В массу из картофеля и кабачков добавляют яйца, натертый на терке сыр, 1/3 части муки, соль, перемешивают. Из полученного овощного фарша формируют биточки, панируют в муке. Готовые биточки укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате при температуре 150-180 °С в течение 7-10 минут до образования золотистой корочки. Температура подачи – не ниже 65 °С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — биточки, равномерно обжаренные с двух сторон;

консистенция — рыхлая, без кусочков овощей, на изломе – однородная;

цвет — румяная корочка светло-коричневого оттенка;

запах — характерный, без постороннего запаха;

вкус — приятный, мягкий сметанный и свойственный продуктам в составе.

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
1,4	4,2	4,3	61/254

подпись

расшифровка подписи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА на кулинарную продукцию

ПАСТА С ОВОЩАМИ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	206	620*
Томатная паста	50	50
Вода питьевая	3000	3000
Лук репчатый свежий	185	155
<i>или</i> лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	155	155
Перец сладкий свежий	160	120
Зелень свежая (петрушка, укроп)	71	50
Соль	5	5
Выход готовой продукции:		1000

*масса вареных макаронных изделий

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

2.1 Подготовка и обработка сырья производятся в соответствии с установленными санитарными правилами и рекомендациями действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического образования.

2.2 Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают в проточной воде. Очищенный лук нарезают тонкими полукольцами. Перец сладкий и зелень предварительно промывают. В сковороде разогревают 1/3 рецептурного количества воды, добавляют лук и тушат в течение 5 минут. Вливают оставшуюся воду, добавляют томатную пасту и соль, все перемешивают, тушат 5-7 минут на медленном огне. Отваренные макароны соединяют с заправкой из томатной пасты и лука. Добавляют рубленую зелень. Температура подачи – не ниже 65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — в центре тарелки горкой выложена паста с овощами. Макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга, перемешаны с заправкой из томатной пасты и лука и украшены нарезанным полукольцами болгарским перцем и рубленой зеленью;

консистенция — мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены);

цвет — светло-оранжевый макаронных изделий, яркий – сладкого перца;

запах — сваренных макаронных изделий;

вкус — помидорный вкус томатной пасты и сваренных макаронных изделий.

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
2,0	1,4	10,8	64/267