

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



заместитель директора
М.В.Крицкая
2020г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию
Бифштеке «Дуэт»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 20.11.2020г

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыпленка-бройлера замороженное	31,3*/46,9*/62,5*	30/45/60
Или филе цыпленка-бройлера охлажденное	30/45/60	30/45/60
П/ф свиной котлетное мясо замороженный	23,5*/35,2*/46,9*	23/34,5/46
П/ф свиной котлетное мясо охлажденный	23/34,5/46	23/34,5/46
Яйца	-	4/6/8
Вода	4/6/8	4/6/8
Соль йодированная	0,5/0,75/1	0,5/0,75/1
Мука пшеничная в/с	2/3/4	2/3/4
Масса полуфабриката	-	62/93/124
Масло растительное	3/4,5/6	3/4,5/6
Выход готового изделия	-	50/75/100

* - масса брутто согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыпленка-бройлера освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой. Подготовленное филе нарезают мелкими кубиками (при массовом производстве допускается пропускать на мясорубке с крупной решёткой). П/ф свиной котлетное мясо освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают теплой, затем холодной водой и пропускают через мясорубку с использованием крупной решетки.

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

Нарезанное филе соединяют с рубленой массой из свинины, добавляют яйца, соль, воду. Массу хорошо вымешивают, разделявают в виде биточков кругло-приплюснутой формы, панируют в муке, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 5-8 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим и физико-химическим показателям:

внешний вид: равномерно обжаренное изделие из мясной натуральной массы кругло-приплюснутой формы;

цвет: корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – серовато-белый;

вкус и запах: характерный для жареных изделий из свинины и птицы;

консистенция: мягкая, сочная, плотная.

4. Сроки годности и условия хранения:

При организации питания детей в учреждениях образования: на электроплите или мармите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности на 100г блюда:

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кКал/кДж
20	24	2,5	310/1280



Ларюхина О.Н.

