

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю. А. Короткевич
Ю. А. Короткевич
« 1 » сентября 2021 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

БИФСТЕКС «СМАЧНЫ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____

1. Рецепттура:

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл | | | |
|---|--|-------|------------|-------|
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Цыпленок-бройлер 1 кат. | 65 | 42 | 131 | 85 |
| Сыр полутвердый | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 72 | 60 |
| Масло растительное | - | 3 | - | 6 |
| <i>Масса пассерованного лука</i> | | 15 | | 30 |
| <i>Масса полуфабриката</i> | - | 62 | - | 125 |
| Масло растительное (с обжариванием блюда основным способом) | - | 3 | - | 6 |
| Масло растительное (без предварительного обжаривания) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Выход готовой продукции: | 50 | | 100 | |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре +8...+15⁰С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей и пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, нарезанный кубиками сыр, все хорошо перемешивают, массу выбивают.

Из готовой котлетной массы разделяют в виде кругло-приплюснутой формы, обжаривают на разогретой сковороде с разогретым маслом растительным до температуры 150-160⁰С в течение 3-5 минут и доводят

до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С в течение 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270⁰С в течение 20-25 минут. Бифштекс отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда + 50⁰С. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – все компоненты равномерно перемешены, уложены горкой, жареное изделие в виде бифштекса из массы (измельченная мякоть птицы, пассерованный лук, нарезанный кубиками сыр);

цвет – светло-коричневый с золотисто - оранжевым оттенком, на разрезе серовато-белый;

вкус, запах – характерный для птицы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд;

консистенция – мягкая, плотная, сочная.

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 |
|----------|---------|-------------|--|
| 15,1 | 17,7 | 14,1 | 274 / 1147,2 |

Инженер-технолог



Д.М.Малашенко