

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора
М.В.Крицкая



«25» октября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Бифштекс из индейки 'Зачетный'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «25» 10 2021 г

1 Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе индейки (замороженное)	113,3*	111
или Филе индейки (охлажденное)	111*	111
Лук репчатый очищенный п/ф	8*	8
или Лук репчатый	9,5*	8
Сметана	5	5
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Соль	1	1
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Масса полуфабриката		126
Масло растительное	4	4
Выход готового изделия:		100

* согласно акту контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе индейки охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой.

Подготовленные филе пропускают через мясорубку с использованием крупной решетки (допускается нарезка филе мелкими кубиками).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой), пропускают на мясорубке с мелкой решёткой, соединяют с измельченным филе индейки, посыпают солью, добавляют сметану, крахмал, зелень петрушки, перемешивают, формуют изделия в виде бифштекса кругло-приплюснутой формы, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-220°C 15-20 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 25-35 минут без предварительного обжаривания или приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: равномерно обжаренное изделие из филе индейки кругло-приплюснутой формы;

цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый с вкраплениями зелени петрушки;

вкус и запах: характерный для жареных изделий из филе индейки;

консистенция: мягкая, сочная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
19	6,6	4,0	151/634



подпись разработчика

Лабецкая Н.П.

расшифровка подписи

