

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

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Могилевского района»

С.В. Григорович

«13» февраля 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4
на кулинарную продукцию

ЗРАЗЫ «БЕЛОРУССКИЕ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 13.02.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры замороженные	119	50*
Молоко свежее	4	4
Яйцо	2	2
Лук репчатый	3,6	3
Масса котлетной массы:		59
Лук репчатый	18	15
Морковь	9,4	7,5
Масло растительное	1,5	1,5
Масса пассированных овощей:		17,1
Сыр российский	5	5
Масса начинки:		22
Сухари панировочные	5	5
Масса полуфабриката после панировки:		86
Масло растительное	2,5	2,5
Выход готового изделия:		70

*Мякоть без кожи

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Яйца подготавливают в соответствии с рабочей инструкцией. Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают через мясорубку, добавляют нарезанный репчатый лук повторно пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйца, молоко, тщательно вымешивают. Для фарша: морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Морковь нарезают соломкой или

натирают на крупной терке, лук шинкуют. Овощи пассеруют отдельно: в разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют лук 5-8 минут, моркови 10-15 минут. В остывшие овощи добавляют натертый сыр. Котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края лепешки соединяют, придают изделию форму кирпичика, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C до образования румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280°C в течение 10-15 минут.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция: жареные панированные изделия.

Цвет: корочки - светлокориичневый, разрез - серовато-коричневый, фарша - характерный для пассерованных овощей сыра.

Запах: характерный для продуктов в составе блюда.

Вкус: характерный для изделий из котлетной массы с привкусом овощей, сыра.

4. Срок годности и условия хранения.

на мармите не более 2 часов

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100 грамм.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
15,3	19,2	7,3	270,5/1131,7


подпись


расшифровка подписи