

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю.А. Короткевич
« 15 » 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

ЗРАЗЫ «ФАНФИКИ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры 1 кат.	77	50*
Молоко свежее	4	4
Яйца	-	2
Лук репчатый	3.6	3
Масса котлетной массы		59
Лук репчатый	23	19
Морковь до 01.01	10	8
с 01.01	11	
Масло растительное	2	2
Масса пассерованных овощей		17
Сыр полутвердый	5	5
Масса начинки		22
Сухари панировочные	5	5
Масса полуфабриката после панировки		86
Масло растительное	2,5	2,5
<i>или</i> масло растительное (для смазывания противня в пароконвектомате)	1,25	1,25
Выход готовой продукции		70

* Мякоть с кожей

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Яйца промывают сначала в 1 %, а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре +8...+15°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей и пропускают через мясорубку, добавляют нарезанные 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 при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования лука 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 при температуре 250-280°C в течение 10-15 минут или запекают в пароконвектомате при температуре 210- 230°C в течение 20 – 25 минут при влажности 50%.

Зразы отпускаются с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50°C. Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид - жареные панированные изделия;

цвет – корочки – светло-коричневый, разрез - серовато-коричневый, фарша - характерный для пассерованных овощей и сыра;

вкус, запах - характерный для изделий из котлетной массы с привкусом овощей, сыра;

консистенция – мягкая, плотная.

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
10,71	11,24	5,09	164,09 / 686,55

Инженер-технолог

Инженер-технолог



Д.М.Малащенко

Е.А.Порфенцова