

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



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора
М.В.Крицкая

25 октября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Колбаски 'Классные'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «25» 10 2021 г

1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе индейки (замороженное)	46,4*	45,5
или Филе индейки (охлажденное)	45,5*	45,5
Свинина (котлетное мясо) замор.	46,4*	45,5
или Свинина (котлетное мясо) охл.	45,5*	45,5
Лук репчатый очищенный п/ф	7*	7
или Лук репчатый	8,3*	7
Яйца	-	5
Батон	5	5
Вода	12	12
Соль	1	1
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Сухари панировочные	4	4
Масса полуфабриката		122
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.

Котлетное мясо свинины, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают теплой (20-30⁰С), а затем холодной (12-15⁰С) водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой). Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Подготовленные филе индейки, свинину, лук репчатый пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде батонem и снова пропускают через

мясорубку, добавляют соль, яйца, сушеную зелень петрушки, воду. Массу хорошо вымешивают, формируют изделия в виде сарделек. Изделия панируют в сухарях, выкладывают на смазанные маслом противни или гастоуремкости и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220⁰С в течение 25-30 минут.

Допускается 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 изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: жареное панированное в сухарях изделие продолговатой формы в виде сарделек.

цвет: корочки изделия - коричневый, на разрезе - серовато-коричневый.

вкус, запах: характерный для жареных изделий из котлетной массы (свинина, индейка).


консистенция: однородная, мягкая.

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
13,8	21,8	4,9	272/1127


подпись разработчика

Лабецкая Н.П.
расшифровка подписи

