

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



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

М.В. Дьякова

2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Митболы «Сытные»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 27 07 2022 г

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | |
|--|---|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Филе цыплят-бройлеров замороженное | 41,67* | 40 |
| или Филе цыплят-бройлеров охлажденное | 40 | 40 |
| Свинина (котлетное мясо) замороженная | 40,81* | 40 |
| или Свинина (котлетное мясо) охлажденная | 40 | 40 |
| Сыр мягкий 'Рикотта' | 30 | 30 |
| Лук репчатый | 11,9* | 10 |
| или Лук репчатый очищенный п/ф | 10 | 10 |
| Яйца | - | 6 |
| Чеснок | 1* | 0,78 |
| Соль | 1 | 1 |
| Паприка сладкая молотая | 0,5 | 0,5 |
| Зелень петрушки сушеная | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 125 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Выход готового изделия: | | 100 |

* - согласно акту контрольной обработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой. Мясо свинины, охлажденное или замороженное, освобождают от упаковки, при необходимости размораживают, промывают теплой (20-30 °С), затем холодной (12-15 °С) водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого промывают в проточной воде). Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают, измельчают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°С) растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Подготовленное филе цыплят-бройлеров и мясо свинины пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком, добавляют сыр мягкий «Рикотта», яйца, измельченный чеснок, паприку, сушеную зелень петрушки, соль и

тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют изделия в виде шариков, кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250⁰С в течение 25-35 минут до готовности. 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 – запеченное мясное изделие в виде шариков;

цвет - поверхности изделия - светло-коричневый, на разрезе - серовато-кремовый;

вкус, запах - характерный для изделий из мясной рубленой массы свинины и птицы с привкусом и ароматом чеснока, паприки, сушеной зелени;

консистенция - мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---------------|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| «Рикотта» 10% | 16,7 | 22,0 | 5,0 | 286/1197 |
| «Рикотта» 40% | 7,3 | 24,1 | 1,7 | 295/1234 |

подпись разработчика



инженер технолог Держанович О.Е.

расшифровка подписи