

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

« 8 » 12 2022 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Колбаски 'Любительские'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 8 » 12 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе минтая (замороженное) замороженное	42,5*	40
Свинина (котлетное мясо) замороженное	61,2*	60
или Свинина (котлетное мясо)	60	60
Морковь сырая очищенная п/ф	14,7	14,7
или Морковь до 01.01	18,4*	14,7
или Морковь с 01.01	19,6*	14,7
Масло растительное	3,3	3,3
Масса пассерованной моркови	-	10
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10
или Лук репчатый	11,9*	10
Масло растительное	2,7	2,7
Масса пассерованного лука	-	5
Вода	8	8
Соль	1	1
Крахмал картофельный	4	4
Масса полуфабриката	-	125
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе рыбы освобождают от потребительской упаковки, размораживают, промывают холодной проточной водой. Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от упаковки, при необходимости размораживают, промывают теплой (20-30⁰С), а затем холодной (12-15⁰С) водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой).

Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают (полуфабрикат моркови свежей очищенной освобождают от упаковки, промывают проточной водой). Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Овощи пассеруют вместе или по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом растительным, разогретым до температуры 130-140⁰С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110⁰С. Лук пассеруют в течение 5-8 минут, морковь 10-15 минут.

Подготовленное мясо и филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с пассерованными овощами, добавляют воду, соль. Массу тщательно перемешивают и выбивают, порционируют, формируют в виде колбасок, панируют в крахмале, обжаривают на сковороде с маслом растительным при температуре 150-160°C в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или 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 - изделия из рубленой массы в виде колбасок;

цвет - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

вкус, запах - характерный для жареных изделий из рыбной массы и свинины с ароматом и привкусом пассерованных овощей;

консистенция - мягкая, однородная.

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
14,0	33,1	4,5	376/1573


подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи

