

**КУП «Комбинат школьного питания»**

(наименование разработчика)

Директор КУП «Комбинат школьного питания»

УТВЕРЖДАЮ

А.М. Рябкова

28.08.2019г



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260**

на кулинарную продукцию

**Колбаски «Новые»**

(наименование кулинарной продукции)

По СТЬ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ СТЬ 1210-2010 (фирменная кулинарная продукция №260)\_

(Номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

**1.Рецептура № 260**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай обезглавленный <sup>1</sup>	по акту контр. прор.	60,0	по акту контр. прор.	50,0
или филе рыбное выпускаемое промышленностью	по акту контр. прор.	60,0	по акту контр. прор.	50,0
Свинина (лопаточная часть)	по акту контр. прор.	40,0	по акту контр. прор.	33,3
Яйца	-	5,0	-	4,2
Лук репчатый	23,8	20,0	19,8	16,7
Масло растительное	5,0	5,0	4,2	4,2
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	<b>10,0</b>	-	<b>8,3</b>
Соль	1,0	1,0	0,8	0,8
Сухари	5,0	5,0	4,2	4,2
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>120,0</b>		<b>100,0</b>
Масло растительное	5,0	5,0	4,2	4,2
<b>Масса полуфабриката (перед запеканием)</b>		<b>101,0</b>		<b>84,2</b>
Сыр	5,0	5,0	4,2	4,2
<b>Итого сырья</b>		<b>146,0</b>		<b>121,8</b>
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90,0</b>		<b>75,0</b>

<sup>1</sup> – допускается использовать другие виды рыб

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

Лук репчатый очищают, промывают проточной водой, шинкуют, пассеруют в разогретом масле при +110 °С в течении 5-8 минут. Яйца куриные промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой +30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают в мясо-рыбном цехе в течении не более 6 часов, или в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С, в течении не более 48 часов. Размороженное мясо зачищают, промывают теплой (+20..+30°С), а затем холодной (+12..+15 °С) водой.

Рыбу размораживают согласно инструкции по размораживанию рыбных блоков: на воздухе при температуре цеха не более 6 часов, или в подсоленной воде (кроме рыбного филе) из расчета 2 л воды и 14-20 г соли на 1 кг рыбы не более 2 часов, температура воды не должна превышать +12 °С. При размораживании периодически производят контроль температурного режима. Размораживание считается законченным при достижении температуры в мышечной ткани рыбы или в толще филе минус 1°С.

Подготовленное рыбное филе без кожи и костей пропускают через мясорубку вместе со свиной и пассерованным репчатым луком, тщательно перемешивают, добавляют яйца, соль, еще раз тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют колбаски по 1-2 шт. на порцию, панируют в сухарях, обжаривают в течении 3-5 минут с обеих сторон на сковороде с маслом, разогретым до кипения, посыпают колбаски натертым на крупную терку сыром и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250..+280 °С в течении 5-7 минут.

(Допускается жарение колбасок с обеих сторон при температуре +250..+270 °С в течении 20 минут в жарочном шкафу с последующим запеканием их с сыром в течении 5-7 минут при температуре +250..+270 °С.)

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные припущенные, капуста тушеная, сложные гарниры и др.

Данная рецептура является базовой, на ее основе можно сделать пересчет на необходимый выход блюда. Оптимальная температура подачи блюда +65 °С.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.**

**Внешний вид:** жаренное панированное запеченное с сыром изделие из котлетной массы в виде колбасок, гарнир.

**Цвет:** корочки – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый.

**Вкус, запах:** характерный для жареных запеченных изделий из рыбной массы с ароматом пассерованного лука.

**Консистенция:** однородная, мягкая, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения :** на мармите или горячей плите при температуре подачи +65 °С не более 3-х часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал/кДж
8	7,9	2,6	167/698,7

Разработано: ведущий инженер-технолог

Н.И. Бельская