

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

«21» октября 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Тефтели запечённые 'Лёгкие'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 21.10.2022 г

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | |
|---|---|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Филе минтая замороженное | 26,6* | 25 |
| Свинина (котлетное мясо) охлаждённое | 45 | 45 |
| или Свинина (котлетное мясо) замороженное | 45,9* | 45 |
| Лук репчатый очищенный п/ф | 10 | 10 |
| или Лук репчатый | 11,9* | 10 |
| Батон хлеб пшеничный | 10,5 | 10,5 |
| Вода | 15,5 | 15,5 |
| Соль | 1 | 1 |
| Паприка сладкая молотая | 0,5 | 0,5 |
| Зелень петрушки сушеная | 0,2 | 0,2 |
| Крупа манная | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 105 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Выход готового изделия: | | 100 |

*Согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе рыбы освобождают от потребительской упаковки, размораживают на воздухе, 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).

Подготовленное мясо и филе рыбы пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком и предварительно замоченным в воде батонном. В полученную массу добавляют соль, паприку сладкую молотую, зелень петрушки сушеную, хорошо вымешивают и формируют изделия в виде шариков, панируют их в манке, кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250⁰С в течение 20-30 минут до готовности. За 5 минут до готовности изделие поливают сметаной, запекают.

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 - панированные изделия из котлетной массы в виде шариков;

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

вкус, запах - характерный для изделий из котлетной массы из рыбы;

консистенция - однородная, плотная.

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 |
|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| 11,7 | 25,2 | 11,6 | 322/1347 |

подпись разработчика

Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи

