



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

(наименование кулинарной продукции)

### Сырники из рикотты.

ПО СТБ 1210-2020

#### 1. Рецепт: Фирменное

| Наименование сырья                                 | жирность | Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции |       |
|--|----------|--|-------|
|  |          | брутто   | нетто |
| Сыр мягкий «Рикотта»                               | 40%      | 91   | 90    |
| Мука пшеничная в/с                                 |          | 13,3   | 13,3  |
| Сахар - песок                                      |          | 10   | 10    |
| Яйца куриные                                       | D1       |  | 3,3   |
| Соль пищевая йодированная                          |          | 0,4  | 0,4   |
| Масло растительное рафинированное дезодорированное |          | 3,3  | 3,3   |
| Выход готовой продукции:                           |          | -  | 100   |

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой около +30°C) растворе питьевой или кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде.

При поступлении яиц куриных пищевых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Муку просеивают.

В сыр мягкий "Рикотта" добавляют 2/3 просеянной муки, обработанные яйца, сахар, соль. Массу вымешивают, придавая ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в оставшейся муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с двух сторон при температуре 150-160°C в течение 2-3 минут, после чего ставят в жарочный шкаф, нагретый до температуры 200-250°C на 5-7 минут.

В пароконвектомате сырники выпекают при температуре 180°C режим «конвекция» в течение 8-10 минут.

Оптимальная температура подачи +50°C

#### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид-изделия кругло-приплюснутой формы

цвет-корочки—светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе-  
светло-кремовый  
вкус-сладковатый  
запах-характерный для используемых продуктов  
консистенция-нежная, мягкая, однородная

4.Срок реализации и условия хранения

**На мармите или горячей плите не более 3 часов**

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

| Белки,г | Жиры,г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---------|--------|-------------|-------------------------------|
| 16,3    | 13,5   | 19,5        | 265                           |

Подпись разработчика:



**Бондаренко А.Г.**  
(расшифровка подписи)