

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Пельмени отварные

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 20.01.2023

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Полуфабрикат в тесте мясной. «Пельмени» замороженные	70	70
Масло растительное	5	5
Соль	0,5	0,5
Выход готового изделия:	100	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

«Полуфабрикат в тесте мясной. «Пельмени» замороженные» освобождают от упаковки, кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг полуфабриката 4 л воды, соль согласно рецептуре), доводят до кипения, аккуратно перемешивают и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин до готовности. Допускается приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Готовые пельмени извлекают из бульона и заправляют маслом растительным. При приготовлении в массовом количестве допускается при хранении пельменей добавлять небольшое количество бульона (1/3 бульона от массы пельменей).

Пельмени подают со сметаной, или со сливочным маслом, или со сливочным маслом с сыром, или с соусом (при наличии технологической документации разработанной и утверждённой в установленном порядке).

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 круглой, овальной или другой формы;

цвет – тестовой оболочки пельменей – белый или беловато-кремовый;

вкус, запах – характерный для используемых пельменей;

консистенция – тестовой оболочки пельменей – плотная, эластичная; мясной фарш – однородный, мягкий, сочный.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 1 часа. Пельмени рекомендуется отваривать по мере спроса небольшими партиями.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
6,6	10,6	19,7	198/828

подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.
расшифровка подписи