

ГУ «Центр по обеспечению бюджетных организаций Каменецкого района»

Утверждаю:
Управляющий ГУ «Центр по обеспечению
бюджетных организаций Каменецкого района»
О.В.Кирилюк

«12» СЕНТЯБРЯ 2023 г.

Технологическая карта №
«Пельмени мясные подушечки» «Аппетитные»
отварные

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пельмени замороженные мясные подушечки «Аппетитные» (полуфабрикат промышленного производства)		92,5
Выход готовой продукции:		100
Масло сливочное	5	5
или сметана	10	10
или масло сливочное и сыр	5 8,25	5 8*
Выход готовой продукции:		
с маслом сливочным		100/5
со сметаной		100/10
с маслом сливочным и сыром		100/13

* масса тёртого сыра

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой или дуршлагом и порционируют 8-9 шт. на порцию.

Пельмени рекомендуется отваривать по мере спроса небольшими партиями в широкой посуде.

3. Правила подачи и оформления:

Пельмени при отпуске поливают маслом, сметаной или поливают маслом и посыпают тёртым сыром. Оптимальная температура подачи +65 С

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – изделия прямоугольной формы из теста, внутри с фаршем по 8-9 шт. на порцию, политы сливочным маслом, сметаной или маслом сливочным и посыпанным тёртым сыром;

цвет – белый или беловато-кремовый, на разрезе фарш-серовато-кремовый;

вкус, запах – характерный для компонентов входящих в состав теста и фарша, и используемых для их подачи;

консистенция – тестовой оболочки-эластичная, плотная; мясной фарш-однородный, рыхлый, мягкий, сочный

5. 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 ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
изделия	9	11	27	250
Масло сливочное	9,04	18,25	27,065	283,05
сметана	9,28	13	27,32	270,6
Масло сливочное и сыр	11,12	20,37	27,065	311,05

Инженер-технолог



Е.Н.Сахарук

ГУ «Центр по обеспечению бюджетных организаций Каменецкого района»

Утверждаю:
Управляющий ГУ «Центр по обеспечению
бюджетных организаций Каменецкого района»
О.В.Кирилук

« 21 » нояб 2023 г.

Технологическая карта №
Капуста, тушенная по-домашнему

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	250	200
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5 13	10 10
Лук репчатый	18	15
Кислота лимонная	0,2	0,2
Масло сливочное или масло растительное	14	14
Томатная паста	8	8
или соус томатный без уксуса	8,2	8,2
Мука пшеничная	4	4
Масса тушёной капусты		200
Свинина (тазобедренная или лопаточная часть)		74
или Говядина (тазобедренная или лопаточная часть)		71
Масло сливочное или масло растительное	8	8
Масса жареного мяса		50
Крупа рисовая	18	18
Соль	4	4
Масса рассыпчатого риса		50
Выход готовой продукции		300

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой водой (20-30 С), а затем холодной (12-15 С) проточной водой.

Крупу рисовую перебирают, промывают в холодной, а затем в горячей воде.

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой.

Лук репчатый, морковь шинкуют и пассеруют при температуре масла не выше 120 С 5-7 мин, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование 7-8 мин.

Пшеничную муку пассеруют без масла при температуре 150-160 С ,периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 70-80 С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают.

Свинину или говядину измельчают на мясорубке, обжаривают.

Нарезанную соломкой свежую капусту тушат с добавлением бульона или воды (20-30% к массе сырой капусты),лимонной кислоты, масла до полуготовности, добавляют мясо, пассерованные овощи с томатной пастой, рассыпчатый рис и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подготовленной мучной пассеровкой, солью.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – тушеная, нарезанная соломкой капуста с пассерованными овощами и томатной пастой, измельченной свининой, рассыпчатым рисом, с добавлением бульона или воды;

цвет – от кремового до светло-коричневого;

вкус, запах – характерные для капусты, кисловатый с привкусом жареного мясного фарша ,риса;

консистенция – мягкая, плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов, при температуре +2 +6 С-12 часов.

5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Изделия (свинина)	17,096	42,57	28,478	567,71
На 100 г	5,699	14,19	9,493	189,237
Изделия (говядина)	18,4	21,7	27,3	378,107
На 100 г	6,1	7,2	9,1	126,036

Инженер-технолог

Е.Н.Сахарук