

УТВЕРЖДАЮ
 Управляющий ГУ «Центр по
 обеспечению деятельности
 бюджетных организаций
 Малоритского района»
 _____ И.В.Адамович
 «07» декабря 2023 г.

Технологическая карта №
Биточки «Городские»

наименование кулинарного изделия

по СТВ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края)	47	47
или свинина (кроме вырезки, корейки)	47	47
Хлеб пшеничный	4	4
Вода	10	10
Лук репчатый	2,4	2
Котлетная масса		63
Яйцо куриное		15
Сыр	7	7
Соль	0,6	0,6
Масса полуфабриката		85
Масло растительное	3	3
Выход готовой продукции:		70

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30⁰С), затем холодной (12-15⁰С) водой.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают, нарезают кубиками.

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, соединяют с заранее замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют нарезанный репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль. Полученную массу хорошо вымешивают и формируют изделия кругло-приплюснутой формы, сверху делают углубление, в которое укладывают фарш из рубленых яиц, посыпают тертым сыром, кладут на противень, смазанный маслом и приготавливают в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С в течение 20-25 мин или пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре 250⁰ С, влажности 50% в течение 20 минут.

Биточки можно подавать с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +65⁰С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное изделие кругло-приплюснутой формы;

цвет – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с луком и сыром; *консистенция* – однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
Из говядины	11,98	14,44	8,22	212,06
Из свинины	10,05	22,23	8,22	274,61

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук

**Технологическая карта №
на кулинарную продукцию
Колобки из творога**

По СТБ (ГОСТ,ТУ) 1210-201

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	86,0	86,0	130,0	130,0		
Мука пшеничная	13,3	13,3	19,95	19,95		
Яйца	-	3,3	-	4,95		
Сахар-песок	10,0	10,0	15,0	15,0		
Соль	0,6	0,6	0,9	0,9		
Курага	4,2	7,5*	6,3	12,0*		
Масса полуфабриката	-	117,1	-	175,6		
Масло растительное	3,3	3,3	4,95	4,95		
Выход готовой продукции	100,0		150,0			
с маслом сливочным	100/5		150/7			
со сметаной или повидлом	100/15		150/20			
с молоком сгущенным	100/20		150/30			

2. Описание технологии приготовления

*-масса набухшей кураги

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

Курагу перебирают и промывают, тщательно промывают, замачивают на 20-30 минут в горячей воде, ошпаривают и мелко нарезают.

В протертый творог добавляют 2/3 просеянной муки, обработанные яйца, сахар, соль, курагу. Массу вымешивают, придают 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, после чего ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200-250°C на 5-7 минут.

Блюдо может отпускаться выходом 150 гр.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Отпускают по 2 шт. на порцию, полив растопленным маслом или сметаной, или повидлом, или молоком сгущенным

Оптимальная температура подачи блюда 50°C .

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям внешнему виду, вкусу, запаху и консистенции

Внешний вид – изделия кругло-приплюснутой формы политы маслом или сметаной, или повидлом, или молоком сгущенным

Цвет – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый;

Вкус – сладковато-кисловатый, без постороннего привкуса;

Запах – характерный для творога;

Консистенция – однородная, мягкая, слегка плотная.

5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж	
100 г колобков с молоком сгущенным	15,8	10,5	19,0	234,0	978,12
100 г блюда с маслом	15,0	13,4	18,1	253,0	1057,5
100 г блюда со сметаной	14,2	11,7	17,0	230,0	961,4
100 г блюда без добавок	12,2	8,1	17,8	193,0	806,74

Инженер-технолог

Н.В.Черноус

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный санитарный
врач Узденского района – главный врач
государственного учреждения
«Узденский районный центр гигиены
и эпидемиологии»

Я.Р.Божок