

14.04.21

Утверждаю:
 Директор МБУ «Комбинат питания»
 А.С. Коряков
 «21/04/2021» 20.04.21

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

«БИТОЧКИ МЯСНЫЕ С ОМЛЕТОМ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Биточки мясные с омлетом»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Говядина блочная	10,65/12,43	33	30	38,5	35
2. Свинина блочная	14,55/16,98	33,8	30	39,5	35
3. Яйца	1,55/1,8	1/6,7 шт.	6	1/5,7 шт.	7
4. Молоко 2,5% жирность	0,4/0,46	3,6	3,6	4,2	4,2
5. Масло сливочное 72,5% жс.	0,6/0,75	0,8	0,8	1	1
Масса готового омлета:		-	9	-	10,5
6. Лук репчатый	1,68/1,96	14,3	12	16,8	14
7. Масло растительное	2,39/2,39	2,4	2,4	2,4	2,4
или					
Масло сливочное		2,4	2,4	2,4	2,4
Масса пассерованного лука:		-	6	-	7
8. Сметана 15% жирность	1,35/1,58	6	6	7	7
9. Мука пшеничная в/с	2,06/2,41	2,4	2,4	2,8	2,8
10. Сухари панировочные	2,11/2,46	2,4	2,4	2,8	2,8
Масса полуфабриката:		-	84	-	100
11. Масло растительное для смазки противня	2,39/2,39	2,4	2,4	2,4	2,4
Всего сухих веществ:	39,73/45,61				
Выход:		-	60	-	70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца обрабатывают согласно санитарным требованиям.

Муку пшеничную предварительно просеивают.

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком и сметаной промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают.

Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенный лук повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуришлагов, сеток, мелко нарезают, пассеруют с добавлением масла. Мясо говядины и свинины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают, проточной водой, нарезают на кусочки, дважды измельчают на мясорубке. В приготовленный фарш добавляют готовый измельчённый омлет, пассерованный репчатый лук, сметану, йодированную соль, тщательно перемешивают.

Из полученной массы формуют биточки по 1 штуки на порцию круглой приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. и панируют в муке смешанной с панировочными сухарями.

Приготовление в жарочном шкафу:

Сформованные биточки укладывают на смазанный маслом противень и запекают при температуре 250-280°C переворачивая в течение 25-30 минут до образования золотистой корочки.

Приготовление в пароконвектомате:

В гастрорёмкость, смазанную маслом, выкладывают сформованные биточки.

Устанавливают режим «Пароконвекция», температура 185°C, готовят в течение 12-15 минут, переворачивая до образования золотистой корочки. Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

Приготовление омлета: Яйца соединяют с молоком, добавляют йодированную соль.

Полученную массу тщательно взбивают, выливают в глубокий противень, предварительно смазанный маслом слоем не более 2,5-3 см.

Приготовление омлета в жарочном шкафу: Противень с омлетной смесью запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут.

Приготовление омлета в пароконвектомате: Омлетную смесь выливают в гастрорёмкость смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см, закрывают крышкой и готовят в режиме «Пароконвекция», температуре 180°C в течение 12-15 минут. Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... + 65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма изделия сохранена, равномерно запанированы тонким слоем, поверхность без трещин, консистенция сочная, мягкая, на срезе видны равномерно размешанные кусочки омлета.

Цвет – серо-коричневый.

Вкус и запах – вкус в меру солёный, без постороннего. Признаком готовности биточков является выделение бесцветного сока в месте прокола.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 60г; 70г)

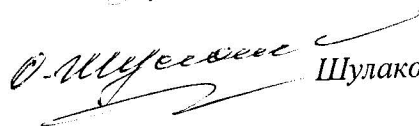
Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
6,35/8,41		18,05/20,5		4,5/6,78		225,7/260,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,2/0,23	0,2/0,23	24,6/28,7	1,25/1,46	22,8/26,6	18,8/21,9	122/142	1,29/1,5

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.