

Утверждаю

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



Бифштекс рубленый

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бифштекс рубленый», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бифштекс рубленый», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	3 РЕЦЕПТУРА	
	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	154,7	113,2
Шпик	18	17
или свинина (котлетное мясо)	154,5	131,7
Молоко или вода	9,4	9,4
Соль	1,7	1,7
Масса полуфабриката	-	141,5
Масло растительное	9,4	9,4
Масса жаренных изделий	-	100
Выход блюда	-	100

В измельченное мясо со шпиком добавляют соль, воду, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. Подают с гарниром.

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто – круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности – коричневый, на разрезе – от светло-серого до темно-серого.

Вкус: жаренного мяса.

Запах: жареного мяса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бифштекс рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,9	22,7	6,7	303

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,2	0,0	0,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,5	205,5	24,0	3,35		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____