



Технико-Технологическая карта № 6.64

Митболы с сыром

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Митболы с сыром" вырабатываемое Фабрикой Социального питания

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г							
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Окорок свиной		38,5		53,9		69,3		77,0
2	Капуста белокачанная или	27,8	20,9	38,9	29,3	50,0	37,6	55,6	41,8
	Капуста белокачанная п/ф		20,9		29,3		37,6		41,8
	Масса отварной и отжатой капусты		12,0		16,8		21,6		24,0
3	Сыр	3,0	3,0	4,2	4,2	5,4	5,4	6,0	6,0
4	Яйцо куриное	2,9	2,9	4,1	4,1	5,2	5,2	5,8	5,8
5	Сухари панировочные	5,0	5,0	7,0	7,0	9,0	9,0	10,0	10,0
	Масса полуфабриката		67		94		121		134
6	Масло растительное	1,5	1,5	2	2	2,7	2,7	3	3
	Выход готового блюда		50		70		90		100

4. Технологический процесс

Подготовленную капусту белокачанную отваривают в подсоленной воде до готовности (в зависимости от сезона 10-20 минут), воду сливают через дуршлаг, дают остыть и слегка отжимают. Окорок свиной нарезают кусками, дважды пропускают через мясорубку с капустой белокачанной. В фарш добавляют яйцо, фарш солят и выбивают. Формуют изделия круглой формы, предварительно внутрь положив кусочек сыра, панируют в сухарях. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом и запекают до готовности при температуре 180-200 С в течении 20-25 минут. Овощи п/ф подготавливаются с соответствии с "Инструкцией по подготовке полуфабрикатов из картофеля и овощей к использованию". Технология приготовления блюд производится согласно описанному процессу в данном разделе.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
Митболы с сыром	
Не более 2-х часов	65 С

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Форма биточка кругло-приплюснутая.	Цвет корочки коричневый, на срезе светло-серый.	Сочная, пышная, однородная.	Вкус запеченного мяса и овощей, в меру посолено, без посторонних запахов и вкусов.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

	Б	Ж	У	Эн., ценность	А	В1	С	Е	Са	Mg	P	Fe
	гр	гр	гр	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Митболы с сыром	15,28	24,23	10,07	319,47	19,16	0,47	11,72	0,82	76,37	14,94	207,02	2,63

Ответственный за оформление ТТК
Дрозд Я.С.