**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»**

**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Факультет Менеджмента

Кафедра технологии питания и менеджмента

**КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

**по дисциплине: «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания»**

**на тему: «Разработка концепции и ассортимента полуфабрикатов из мяса для заготовочного предприятия производительностью 1,5 тонны в сутки в Пермском районе»**

Выполнила

студентка группы ТПз-21

заочной формы обучения

факультета менеджмента

Васильева Мария Олеговна

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

Научный руководитель:

старший преподаватель кафедры технологии питания и менеджмента

Мелентьева Лилия Алексеевна

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

Пермь 2023

**СОДЕРЖАНИЕ**

[ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc153351856)

[ГЛАВА 1. РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ И ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКА 5](#_Toc153351857)

[1.1 Разработка концепции предприятия 5](#_Toc153351858)

[1.2 Товароведная характеристика сырья 5](#_Toc153351859)

[1.3 Органолептическая оценка качества мясного сырья и характеристика способов кулинарной обработки 9](#_Toc153351860)

[1.4 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки 13](#_Toc153351861)

[ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ 15](#_Toc153351862)

[2.1 Анализ исходного сырья 15](#_Toc153351863)

[2.2 Технология приготовления полуфабрикатов 17](#_Toc153351864)

[2.3 Специи и пряности, используемые при производстве полуфабрикатов 19](#_Toc153351865)

[2.4 Требования к качеству выпускаемых полуфабрикатов, показатели их безопасности 21](#_Toc153351866)

[2.5 Разработка и оформление технологических карт и технологических схем на выпускаемы полуфабрикаты 24](#_Toc153351867)

[ЗАКЛЮЧЕНИЕ 25](#_Toc153351868)

[СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 27](#_Toc153351869)

[ПРИЛОЖЕНИЕ А 28](#_Toc153351870)

[ПРИЛОЖЕНИЕ Б 29](#_Toc153351871)

[ПРИЛОЖЕНИЕ В 30](#_Toc153351872)

[ПРИЛОЖЕНИЯ Г 31](#_Toc153351873)

# **ВВЕДЕНИЕ**

Для данной курсовой работы определена тема: разработка концепции и ассортимента полуфабрикатов из мяса для заготовочного предприятия производительностью 1,5 тонны в сутки в Пермском районе. Полуфабрикаты облегчают домашнюю работу, пользуются высоким спросом, экономят время, увеличивают ассортимент. Актуальность заданной темы объясняется тем, что разработка концепции, и изучение материала, связанного с составлением предприятия, понадобится в процессе обучения. Благодаря написанию работы можно узнать о различных видах мяса, его основных свойствах, пищевой ценности, изучить и разработать новые рецептуры.

Объект исследования – способы обработки, технология приготовления мясных полуфабрикатов.

Предмет исследования – ассортимент мясных полуфабрикатов.

Цель исследования – разработка концепции и ассортимента полуфабрикатов из мяса.

Для этого будут поставлены следующие задачи –

* Проанализировать разработку исходного сырья;
* Составить технологию изготовления полуфабрикатов, описывая входящие специи;
* Назвать требования к качеству и показатели безопасности;
* Сделать технологические схемы и технологические карты на данные полуфабрикаты

Метод исследования – проработка интернет-ресурсов, научной и технической литературы.

Структура работы состоит из:

Первая глава, в которой содержится следующая теоретическая часть - разработка концепции предприятия, товароведная характеристика сырья, органолептическая оценка качества мясного сырья и характеристика способов кулинарной обработки, определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки;

Вторая глава, которая является практической частью, анализируется следующее - обработка исходного сырья, технология приготовления полуфабрикатов, специи и пряности, используемые при производстве полуфабрикатов, требования к качеству выпускаемых полуфабрикатов, показатели их безопасности, разработка и оформление технологических карт и технологических схем на выпускаемы полуфабрикаты;

Заключение, которое содержит выводы по всей курсовой работе.

Список использованных источников;

Приложения, включающие в себя технологические карты и схемы.

# **ГЛАВА 1. РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ И ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКА**

# **Разработка концепции предприятия**

Для данного заготовочного предприятия выбрана концепция разработки и реализации мясных полуфабрикатов в мясных магазинах. Название заготовочного предприятия: ООО «Вкус золота». Место размещения предприятия: Пермский край, Пермский район, село Фролы, Центральная улица, 2В. Выбрано такое местоположение, так как оно близко расположено к селу Фролы, что облегчает доставку продукции, и в то же время рядом находится поставщики сырья. Режим работы предприятия: понедельник-пятница с 9:00 до 18:00, суббота и воскресенье выходной день. Это позволит без каких-либо задержек поставлять продукцию в магазины, предприятия питания города.

Логотип предприятия и ярлык на продукцию представлены в Приложении А.

В качестве упаковки будет использоваться вакуумная упаковка – герметичная потребительская тара, из которой выкачан воздух, что способствует увеличению сроков годности полуфабриката. Такой тип упаковки достаточно легко хранить потребителю: не занимает много места, легко размораживать, помимо этого он выглядит более презентабельно.

Таблица сроков реализации мясных полуфабрикатов в вакуумной упаковке и без представлена в приложении Б.

# **Товароведная характеристика сырья**

Мясо классифицируют таким признакам, вид убойных , возраст, упитанность, состояние.

По убойных животных говядину, баранину, , свинину, конину, , мясо кроликов, животных (лося, , медведя) и .

Говядина. По мясо крупного скота делят говядину от скота (коров, , телок старше 3 , быков), говядину коров-первотелок, от молодняка (, телок), телятину ( 14 дней до 3 ) [13].

Мясо коров быков — от -красного до -красного цвета, большим отложением жира от до желтоватого . Мышцы имеют плотное, нежное, , с прослойками (мраморность). Говядина имеет мышцы -красного цвета, , жир белый, , крошащийся, мраморность выражена. Телятина мышцы от -розового до -розового цвета, консистенцию, подкожный почти отсутствует, жир плотный или бело- цвета, соединительная нежная.

Баранина ( овец). Мясо животных светло- цвета, консистенция , мышцы тонкозернистые, отсутствует, жир и внутренний , плотный, крошливый. старых животных -красного цвета, , со специфическим , жир тугоплавкий, [9].

по возрасту на свинину, подсвинков и поросят-молочников. получают от убойной массой 38 кг. Окраска от светло- до красной, нежные, с , внутренний жир , подкожный — розового . Мясо подсвинков от молодых убойной массой 12до38кг. Мясо более , чем у , окраска светлая. поросят-молочников от животных массой от 3 6 кг. Оно очень нежные , окраска — от -розовой до белой.

Свинину кулинарии используют жареных, тушеных, отварных горячих холодных блюд [1].

По термическому мясо подразделяют образом:

* остывшее — охлаждению до не выше 12 °, имеющее корочку , упругую консистенцию;
* — подвергнутое охлаждению температуры от 0 —4 °С, имеющее подсыхания более , чем у мяса, упругую ;
* подмороженное — подвергнутое и имеющее в бедре глубине 1 см -3 до -5 °С, в толще бедра на 6 см — от 0 -2 °С. При температура по объему полутуши быть от -2 -3 °С;
* замороженное — замораживанию до не выше — 8 °, имеющее плотную , без запаха [12].

использованием подмороженное замороженное мясо . Рекомендуют размораживать медленно при от 0 до 8 °, так как мясной сок полнее поглощаться мышечной ткани, будет потери веществ.

По мясо делят категории, которые по развитию ткани, отложению , степени выступания .

Говядину, баранину, по упитанности на I II категории.

I категории удовлетворительно развитые ; остистые отростки , седалищные бугры маклаки выделяются резко; подкожный покрывает тушу восьмого ребра седалищным буграм, значительные просветы; , лопатки, передние , бедра, тазовая и область имеют отложения в виде участков [2].

Говядина категории имеет удовлетворительно развитые (бедра имеют ); остистые отростки , седалищные бугры маклаки выступают, жир присутствует виде небольших в области бугров, поясницы последних ребер.

говядины молодняка категории мышцы хорошо, лопатки впадин, бедра подтянуты, остистые позвонков, седалищные и маклаки выступают. Масса : отборного молодняка 230 кг; 1-го — свыше 195 до 230 ; 2-го класса — 168 до 195 кг; 3- класса — 168 кг менее.

Говядина II категории удовлетворительно развитые , остистые отростки , седалищные бугры, выступают отчетливо.

I категории ( телят-молочников) мышцы, развитые , розово-молочного . Отложения жира — области почек тазовой полости, ребрах и на бедрах, отростки спинных поясничных позвонков выступают.

Говядина I (от быков) хорошо развитые , лопаточно-шейная тазобедренная части , остистые отростки не выступают.

II категории ( быков) имеет , развитые удовлетворительно, -шейная и части недостаточно , лопатки и выступают.

Свинину упитанности подразделяют пять категорий.

I категории () — мышечная ткань развита, особенно спинной и частях, шпик белого цвета с розовым , равномерно расположен всей длине толщиной от 1,5 3,5 см. Масса от 53 до 72 .

Свинина II (мясная — молодняк)— мясных свиней () массой от 39 86 кг в , от 34 до 76 без шкуры, 37 до 80 кг крупона (крупонирование — метод обработки туш, когда ценную боковую спинную часть отделяют и в кожевенном ). Толщина шпика всех туш 1,5 до 4,0 см. этой категории также туши массой от 12 38 кг в и массой 10 до ЗЗ без шкуры толщиной шпика 1,0 и более свинина обрезная.

III категории () — туши свиней массы и шпика 4,1 см более.

# **Органолептическая оценка качества мясного сырья и характеристика способов кулинарной обработки**

По качеству различных видов животных может свежим, сомнительной и несвежим. мяса определяют , хими­ческим, микробиологическим и др.

методом качество определяют по ­ внешней поверхности на разрезе, , консистенции, запаху, жира, сухожилий, мозга, качеству .

Свежее охлажденное имеет корочку бледно-розового бледно-красного . На разрезе слегка влажные, мышц для — от светло- до темно-, для свинины — светло-розового красного, для ­ — от красного красно-вишневого. мяса плотная, . Запах — свойственный мяса. Говяжий имеет желтый, или белый , консистенция твердая, раздавливании крошится; жир имеет или бледно- цвет, мягкий, ; бараний жир — , плотный. Жир должен иметь или прогоркания. упругие, плотные, суставов гладкая, . Костный мозг всю полость кости, не от нее, ­ его упругая, желтый, на глянцевитый. Бульон , прозрачный, приятный вкус [13].

Свежее мясо имеет красного цвета, разрезе — розовато-. Консистенция твердая, постуки­вании издается звук. Запаха имеет. Состояние мозга не . Бульон мутный, аромата.

Мясо свежести охлажденное темную короч­ку , поверхность слегка , потемневшую. На ­ мышцы влажные -красного цвета. менее плотная, упругая, ямка надавливания пальцем ­ в течение 1 . Запах слегка с оттенком ­. Жир серовато-, липнет к , может иметь запах осаливания. менее плотные, -белого цвета. поверхности слегка слизью. Бульон ­ или мутный, запахом, не свежему бульону. в пищу используется [7].

Несвежее имеет сильно поверхность, покрытую или плесенью, -коричневого цвета. на раз­резе , липкие, красно- цвета. Консистенция , ямка при не выравнивается. кислый или , слабокислый. Жир -матовый, при ­ мажется, запах . Сухожилия размягчены, ­ цвета. Бульон , с большим хлопьев, с ­, неприятным запахом. несвежее в не используется.

всех видов убойных животных токсических элементов, , антибиотиков, пестицидов, препаратов не превышать допустимых , установлен­ных медико- требованиями и норма­ми качества сырья и продуктов.

На хранят мясо холодильных камерах, мясо — в состоянии, замороженное — штабелями на при тем­пературе 0 до 2 °С относительной влажности 85 - 90 % 3... 5 сут. На в морозильных мясо хранят тем­пературе -12"С относительной влажности 95 - 98%, за­мороженное мясо хранят 8 мес, , баранины — 6 [1].

Обработка мороженого состоит из стадий: размораживание, , обсушивание, кулинарная и обвалка, и сортировка , изготовление полуфабрикатов.

мяса производят того, чтобы и удобнее осуществлять дальнейшую . В мороженом сок находится волокнами в кристаллов льда. размораживании сок поглощается волокнами, его потери многом зависят способа разморозки. мясо стандартным методом - оттаивания на воздухе.

При оттаивании в поддерживают температуру 0 до 6-8 °C влажность воздуха 90-95 %. оттаивают крупными , которые подвешивают крючьях так, они не между собой не касались и стен. таких условиях волокна почти поглощают мясной , образующийся при , и первоначальное мышечных волокон .

Продолжительность оттаивания от вида , величины кусков составляет 1-3 суток. заканчивают, если в толще достигает 0-1 °C. мясо не отличаться от . Потери мясного при медленном составляют 0,5 % от мяса [4].

При оттаивании в поддерживают температуру 20-25 ° и влажность 85-95 %. Для этого камеру подают увлажненный воздух. таких условиях оттаивает за 12-24 , температура в мышц должна 0,5-1,5 °C. После мясо сутки при температуре 0-2 ° и влажности 80-85 % для снижения мясного сока. После оттаивания клеймо, загрязненные , кровяные сгустки.

пищевым отходам, при обработке , относятся кости сухожилия. Кости для приготовления . Зачищенные кости для того, при тепловой лучше вываривались вещества. На предприятиях применяют или распиливают на костепилках. трубчатых костей двух концов утолщенную часть, трубку оставляют . Позвоночные кости на позвонки поперек, крупные разрубают на размером 5-7 см. измельчения их [12].

туши в с температурой не выше 10 °. Тушу разрубают распиливают вдоль две полутуши. разделяют пополам последнему ребру переднюю и четвертины. Обвалка зачистка. Обвалка - отделение мякоти костей. Эту производят так, на костях оставалось мяса, полученные куски не имели надрезов (не 10 мм).

При частей мяса сухожилия, грубые пленки, хрящи лишний жир. того, у мяса с обрезают тонкие . Межмышечные соединительные и тонкие пленки оставляют.

при обработке составляют у I категории 26 %, категории - 32 %.

Сортировка . Вырезка наиболее часть, используется жаренья крупными, порционными и кусками.

Толстый тонкий края для жаренья , натуральными порционными, и мелкими .

Внутреннюю и части применяют тушения крупными натуральными порционными , для жаренья - порционными и кусками.

Наружную боковую части , тушат крупными, порционными и кусками.

Лопатку, часть, грудинку, (I категория) используют варки и мелкими кусками. часть, пашину, (II категория) применяют приготовления рубленых , так как содержат до 80 % ткани [4].

# **1.4 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки**

Исходя из местоположения предлагаемой компании, были выбраны наиболее удобно расположенные источники поставки сырья, полуфабрикатов и товаров, проданных без переработки.

Закуп будет совершаться с учетом ценового фактора, расстояния доставки и возможности получения экономических выгод (скидки для постоянных клиентов, бесплатная доставка и т. д.). Также необходимо учитывать возможность долгосрочных отношений. Источники приведены в таблице 1.

Таблица 1

Источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование источников снабжения (адрес) | Наименование групп товаров и полуфабрикатов | Периодичность поставки |
| 1. | СПК Колхоз имени Чапаева  Пермский край, Кунгурский р-н, д. Теплая, ул. Юбилейная, 1. | Мясо крупного рогатого скота, молоко | 2 раза в неделю |
| 2. | METRO Cash & Carry, г. Пермь, ул. Шоссе Космонавтов, 393 | Яйца куриные, молочные продукты, сыр | 3 раза в неделю |
| 3. | ООО Русь  Пермский р-н, село Култаево, ул Романа Кашина, д 89. | Говядина, птица | 2 раза в неделю |
| 4. | ООО «Областная продовольственная компания», г. Пермь, ул. Героев Хасана 98 | Говядина, свинина охлажденные, бараний окорок охлажденный | Ежедневно |
| 5. | ООО «Пермские овощи», г. Пермь, Бродовский тракт, 15 | Овощи и фрукты | 3 раза в неделю |
| 6. | ООО «Маслозавод Нытвенский», Пермский край, г. Нытва, ул. Комарова, 37 | Яйца куриные, молочные продукты, сыр | 2 раза в неделю |
| 7. | ТК «Пермский», Пермский край, г. Чусовой, ул. 50 лет ВЛКСМ, 2В | Овощи и фрукты | 2 раза в неделю |

На основе договора поставки, продукция доставляется транспортом поставщика.

Разрабатывая концепцию предприятия, были разработаны следующие пункты: график работы предприятия, была дана товароведная характеристика сырья, была дана органолептическая оценка качества мясного сырья и характеристика способов кулинарной обработки, были определены источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

# **ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

# **2.1 Анализ исходного сырья**

подвергают мясо костях говяжье охлажденном, размороженном, и остывшем в виде , полутуш и

Туши, полутуши, перед обвалкой осмотру ветврачом только с разрешения их для переработки. сдачей в мясо взвешивают категориям, затем клейма за нанесённых пищевой краской.

Полутуши поступают в без вырезки. случае поступления с вырезкой перед разделкой и направляют производство полуфабрикатов в реализацию. Полутушу для обвалки 7 частей: лопаточная , шейная часть, часть, спинно- часть, поясничная , крестцовая часть, часть [10].

Разделку производят на пути или разделочном столе наклонным спуском отдельных частей образом:

Первая - отрезают лопатку мышцами, соединяющими кость с частью.

Вторая - отрубают секачом срезают шейную между последним и первым позвонками.

Третья - отрезают ножом часть с хрящами в соединения хрящей рёбрами, если от старого , то грудинку секачом.

Четвертая - отрезают спинно- часть от части между ребром и поясничным позвонком, этом все остаются при -реберной части.

операция - отрезают тазобедренной части часть с по линии, между последним позвонком и костью.

Шестая - отрубают секачом часть от по линии, между крестцовой тазовыми костями.

туши или делят на так же, указано выше. поступлении в передних и четвертин говядины разделяют на и подвергают . Граница раздела лежит, как , между 13 ребром первым поясничным . Передняя четвертина шейную, лопаточную, и грудную .

Задняя четвертина поясничную часть, с крестцом пашину. Удельный передней четвертины ориентировочно - 55%, задней - 45% массы полутуши. обвалке четвертины торговой разделки ребра, прилегающие задней четвертине, вместе с частью и [4].

Обвалка мяса - отделения ножом другим режущим мякоти (мышечной, и соединительной ) от костей. дифференцированной обвалке обвальщик специализируется обвалке одной - или более туши, что качество обвалки.

потушной обвалке обрабатывает целиком тушу.

Жиловка производится после и заключается выделении на грубой соединительной (сухожилий, фасций, и др.) жировой ткани, костей, хрящей, кровеносных сосудов, узлов и сгустков. В жиловки мясо на сорта зависимости от доли в соединительной и ткани. Жиловку вручную специальными .

При жиловке крупного рогатого удаляют «грубые» (выйную связку, жилу, конечные рулек и ), коленную чашечку, хрящ и . При жиловке мяса удаляют сухожилия рулек голяшек, лопаточный , коленную чашечку др. При мясной обрези ( срезки мяса языков) и выделяют грубую и жировую , удаляют загрязнения, узлы и [12].

При жиловке удаляют лимфатические и слюнные . При жиловке голов выделяют соединительную и ткань, слюнные , лимфатические узлы, загрязнения, с свиных голов - шкуры.

При мяса необходимо следующие основные :

- мясо разрезают отдельные мышцы их группы;

- отделяют параллельно мышечных волокон; разрезают в направлении на весом не 1 кг, для колбас - не 400 г;

- жилуемый мяса кладут тканью вниз жиловочным ножом ( от себя) мясо от ткани [5].

# **2.2 Технология приготовления полуфабрикатов**

В результате обработки мяса получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты из говядины :

В результате обработки мяса получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты из баранины :

В результате обработки мяса получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты из свинины :

Рулет мясной с черносливом. Подготовленную вырезку нарезают на порционные куски, слегка отбивают и смазывают горчицей. У курицы срезают мякоть и отбивают. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и выдерживают до набухания плодов, затем удаляют косточки. На мясо кладут отбитое куриное филе, затем чернослив, сворачивают в виде рулета, посыпают солью, перцем. Ваакуммирую-охлаждаю

Фрикадельки. Смешать фарш свиной с яйцом, тертым репчатым луком, измельченным хлебом. Добавить соль, перец. Сформировать шарики массой 8-10 г.

Бифштекс. Порционные куски толщиной 20-30мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем.

Котлеты отбивные. Порционные куски мяса, нарезанные из корейки, слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Люля-кебаб. Баранину, лук репчатый, жир-сырец пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем. Из приготовленного фарша формуют люля в виде сарделек, нанизывают на шпажку.

Шницель. Порционные куски, нарезанные из мякоти тазобедренной части, отбивают и рыхлят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Перец фаршированный. У стручков перца срезают плодоножку с частью мякоти, удаляют семена - бланшируют. Подготовленные овощи наполняют фаршем мясным с рисом, укладывают в один ряд на противень, посыпают сыром или сухарями. Фарш-вареное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным луком, готовым рассыпчатым рисом, добавляют соль, перец и перемешивают.

Зразы рубленые. Котлетную массу формует в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму.

Зразы отбивные. На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде маленьких колбасок. Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью н перцем.

Антрекот. Нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20мм, отбивают, посыпают солью и перцем.

Технологическая схема на выпускаемые полуфабрикаты из мяса представлена в приложении В.

# **2.3 Специи и пряности, используемые при производстве полуфабрикатов**

Для приготовления полуфабрикатов предполагается использовать следующие специи и пряности:

1. Поваренная соль или пищевая соль. Очень важная специя в приготовлении пищи. Соль используется уже очень давно, без которого пища кажется пресной, что обусловлено физиологией человека. Имеет консервационные свойства. Помогает вырабатывать один из главных компонентов желудочного сока.

2. Черный перец молотый. Состоит из множества полезных веществ. Содержит биоактивные компоненты и витамины. Он помогает укрепить иммунитет. Известно такое свойство, как препятствие роста опухоли.

3. Молотый перец чили. Отличается жгучим, острым вкусом и пряным ароматом. Представляет собой порошок оранжево- или темно-красного цвета. Его острота варьируется в зависимости от содержания капсаицина, масла, которое находится в семенной коробке перца. Красный молотый перец добавляют при приготовлении соусов, салатов, мацони, мяса, рыбы, маринадов, бульонов, консервов из мяса, рыбы или овощей, первых блюд, риса, а также в кофе и коктейли. Он прекрасно сочетается с кориандром, чесноком, лавровым листом, чабером, базиликом. Эту приправу рекомендуют добавлять за 7-10 минут до готовности.

4. Лавровый лист. Обычно в качестве специи выступают листья, но плоды и ветви тоже иногда используются для придания вкуса блюдам. Свежие лавровые листья имеют горьковатый, фруктовый и цитрусовый аромат. Сушеные лавровые листья, в свою очередь, отличаются немного горьковатым, бальзамическим вкусом и напоминают [мускатный орех](https://www.kotanyi.com/ru/discover/spices/nutmeg/). Качество сушеных лавровых листьев можно определить по интенсивности их аромата и цвету: чем более зеленые листья, тем выше их качество. В отличие от других листовых трав, лавровый лист не ломается во время приготовления, поэтому его часто убирают перед подачей блюда.

# **2.4 Требования к качеству выпускаемых полуфабрикатов, показатели их безопасности**

Сроки реализации рассматриваются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Приведенные сроки хранения увеличиваются за счет использования вакуумной упаковки.

Технический регламент таможенного союза 021/2011 прописать безопасность оттуда

Таблица 2

Требования к качеству выпускаемой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Срок реализации по Санпину 2.3.2.1324-03 | Требования к качеству | | |
| Внешний вид | Вкус, запах, цвет | Консистенция |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Рулет с черносливом | В течении 36 часов при t от 2 до 6˚С | Форма удлиненно-цилиндрическая. Поверхность без разорванных и ломаных краев и трещин | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида. | Упругая |
| Фрикадельки | В течении 12 часа при t от 2 до 6˚С | Форма шаровидная, поверхность ровная. | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи. Цвет мышечной ткани и жира. | Упругая, плотная |
| Бифштекс. | В течении 24 часа при t от 2 до 6˚С | Прямоугольная. В виде стейка | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида. | Упругая, плотная |

Продолжение таблицы 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Котлеты отбивные | В течении 36 часов при t от 2 до 6˚С | Форма овально-приплюснутая. Поверхность без разорванных и ломаных краев и трещин, равномерно посыпана панировочными сухарями. | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого цвета, равномерно покрытая сухарной мукой. | Упругая, плотная |
| Люля-кебаб | В течении 12 часов при t от 2 до 6˚С | Форма удлиненно-цилиндрическая. | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи | Упругая, плотная |
| Шницель | В течении 48 часов при t от 2 до 6˚С | Форма овально-продолговатая | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида. | Упругая, плотная |
| Перец фаршированный. | При температуре от минус 5°С до 0°С — не более 3 суток | Характерный данному блюду. Начинка на уровне краев перца, не деформированные | Цвет — перца буро-зеленый, начинки — розоватый  Вкус и запах: Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. | Перца — мягкая, начинки — сочная. |
| Зразы рубленые | В течении 24 часа при t от 2 до 6˚С | Форма овально-приплюснутая. Поверхность без разорванных и ломаных краев и трещин, равномерно посыпана панировочными сухарями. | С ароматом лука и пряностей. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого цвета, равномерно покрытая сухарной мукой. | Однородная, без сухожилий, хрящей, раздробленных костей, кусочков жира и хлеба. |
| Зразы отбивные | В течении 24 часа при t от 2 до 6˚С | Цилиндрическая. В виде маленьких колбасок | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида. | Упругая, плотная |
| Антрекот | В течении 24 часа при t от 2 до 6˚С | Прямоугольная. В виде стейка | Запах присущий свежему мясу, без признаков порчи. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида. | Упругая, плотная |

Так же был составлен расчет выпускаемых полуфабрикатов в сутки данным предприятием.

Таблица 3

Расчет выпускаемых полуфабрикатов в сутки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Масса одной порции полуфабриката,  г | Количество полуфабрикатов,  шт. | Масса полуфабрикатов,  кг |
| Рулет мясной с черносливом | 80 | 1140 | 91,2 |
| Фрикадельки | 75 | 615 | 46,1 |
| Бифштекс | 130 | 843 | 109,6 |
| Котлеты отбивные | 170 | 648 | 111,5 |
| Люля-кебаб | 270 | 1538 | 415,3 |
| Шницель | 170 | 1861 | 316,4 |
| Перец фаршированный | 295 | 385 | 113,6 |
| Зразы рубленые | 140 | 682 | 96,8 |
| Зразы отбивные | 125 | 941 | 117,6 |
| Антрекот | 160 | 523 | 84,7 |
| Итого |  | 9176 | 1500,1 |

# **2.5** **Разработка и оформление технологических карт и технологических схем на выпускаемы полуфабрикаты**

Технологические карты разрабатываются по ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Добавить по госту требования к тк. Технологические схемы составляются технологом предприятия для облегчения работы поваров, они так же, как и технологические карты должны находиться на рабочем месте повара. В них указываются этапы технологического процесса приготовления блюд, способы тепловой обработки и технологические режимы приготовления блюд на выпускаемую продукцию.

Технологические карты и схемы представлены в приложении Г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В результате изученной темы, была разработана концепция нового заготовочного предприятия на территории г. Перми - ООО «Вкус золота», специализирующееся на производстве мясных полуфабрикатов для продуктовых магазинов и предприятий питания города.

В ООО «Вкус золота» для производства мясной продукции, будут использоваться такие виды мяса как: говядина, мясо коров быков, баранина (мясо овец), козлятина (мясо ), свинин, мясо кроликов.

В практической части курсовой работы были решены следующие задачи: проведен анализ разработки исходного сырья, разработана технология приготовления полуфабрикатов, описаны специи, входящие в состав полуфабрикатов; перечислены требования к качеству безопасности полуфабрикатов; разработаны технологические карты и технологические схемы выпускаемой продукции.

Реализация данных задач поспособствовала достижению поставленной цели – получены новые знания в области организации рабочих процессов на предприятиях питания. Таким образом, данная работа подтверждает актуальность выбранной темы.

Возможные перспективы дальнейшего изучения проблемы производства мясных полуфабрикатов заключаются в том, что необходима разработка функциональных мясных полуфабрикатов. Создание новых составов и способов изготовления функциональных мясных полуфабрикатов, содержащих ингредиенты, которые будут приносить пользу здоровью человека, повышать его сопротивляемость заболеваниям, улучшать многие физиологические процессы в организме человека, позволяя ему долгое время сохранять активный образ жизни.

Так же отметим, что данная направленность в предпринимательстве развивается, растет и является перспективной. Мясные полуфабрикаты пользуются повышенным спросом у населения, поэтому перед мясной промышленностью стоит задача значительного увеличения их производства.

При минимизации проблем с транспортировкой и сырьем, хорошо развитая инфраструктура, маркетинговые службы, позволят успешно запустить данное производство и развивать его в дальнейшем.

Таким образом, практическая значимость изученной проблемы, заключается в том, что она способствовала получению новых знаний о различных видах мяса, его основных свойствах, пищевой ценности, изучению и разработке технологических карт и схем, а в дальнейшем может помочь реализовать намеченные цели при создании бизнеса в сфере общественного питания.

Согласно вышесказанному, были составлены следующие пункты: анализ исходного сырья, технология приготовления полуфабрикатов, специи и пряности, используемые при производстве полуфабрикатов, требования к качеству выпускаемых полуфабрикатов, показатели их безопасности, разработка и оформление технологических карт и технологических схем на выпускаемы полуфабрикаты.

Данная работа может быть использована в качестве лекционного материала для студентов профильных вузов, и в качестве учебного пособия для работников отрасли.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. ГОСТ 31.987-2012 «Услуги общественного питания».
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
3. Журавская Н.. Исследование и качества мяса мясопродуктов / Н.. Журавская. – М.: , 2015. – 295 с.
4. Кругляков .Н. Товароведение товаров. – М., 2014. – 498с.
5. А.А. мяса и / А.А. , Е.Ю. . – М.: Книга , 2011. – 530 с.
6. Месхи . И. Биохимия и мясопродуктов. – ., 2014. – 280с.
7. Общая технология производств./ Л. . Ковальская., Г. . Мелькина., Г. . Дубцов и / М.: Колос, 1993 – 534с.
8. П.Е. мяса и . – М., 1973. – 408с.
9. Рогов . А. Общая мяса и . – М., 2000. – 452с.
10. Семёнов .Н. Технология продукции из сырья / Б.. Семёнов, А.. Одинцов, И.. Титова, В.. Киселёв. – Калининград, 2014. – 323 .
11. Технология мяса мясопродуктов / Л.. Алёхина, А.. Большаков, В.. Боресков и .- М.: Агропром ., 1988.- 576с.
12. Технология мяса мясопродуктов / под . И.А. . – М.: Пищевая , 1988. – 593 с.
13. Физико- и биохимические технологии мяса мясопродуктов: справочник. – ., 1973. – 496с.
14. Химический состав продуктов /Под . д-ра . наук М. . Нестерина и -ра техн. И. М. . — М.: Пищ. -сть, 1979. — с. 3-147.
15. В.И. мяса и продуктов / В.. Хлебников. – М.: и Ко, 2014. – 112 .

# ПРИЛОЖЕНИЕ А



Рисунок 1 – Эмблема заведения



Рисунок 2 – Эмблема заведения

# ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Таблица 4 - сроки хранения мясных полуфабрикатов в вакуумной упаковке и без

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Условия хранения | Долговечность в традиционной упаковке (в часах сделать) | Долговечность в вакуумной упаковке (в сутках) |
| Говядина | холодильник (темп. +3 – 5ºC) | 3 | 8 |
| Свинина | 2 | 6 |
| Домашняя птица | 1-2 | 7 |
| Мясо (крупные куски) | морозильник | 180 | 2-3 года |
| Мясо (небольшие кусочки) | 120 | 365 |

# ПРИЛОЖЕНИЕ В

Технологическая схема на выпускаемые полуфабрикаты из мяса

Размораживание

Остывшее

Мороженое

Мясо

Охлажденное

Быстрое

Медленное

Зачистка от загрязнений и клейм

Мелкокусковые

С хлебом

Натуральные

Порционные

Рубленые

Обмывание теплой водой

Обмывание холодной водой

Обсушивание

Разделка туш на части

Обвалка и жиловка

Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

Приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки

Панированные

Натуральные

ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N99

Наименование блюда (изделия): Рулет мясной с черносливом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Вырезка | 65 | 55 |  |  |
| Горчица | 1 | 1 |  |  |
| Курица | 33 | 12 |  |  |
| Чернослив | 18 | 14 |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  |  | 80 |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 12,74 | 11,15 | 8,18 | 186,51 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Подготовленную вырезку нарезают на порционные куски, слегка отбивают и смазывают горчицей. У курицы срезают мякоть и отбивают. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и выдерживают до набухания плодов, затем удаляют косточки. На мясо кладут отбитое куриное филе, затем чернослив, сворачивают в виде рулета, посыпают солью, перцем. Добавить про вааккумацию

Условия и сроки реализации

В течении 12 часов при t от 2 до 4˚ по санпину в часах

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рулет мясной с черносливом | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  |
| Вырезка | 55 | 18,6 | 10,23 | 16,0 | 8,8 | 0 | 0 |  |
| Горчица | 1 | 9,9 | 0,01 | 5,3 | 0,05 | 12,7 | 0,13 |  |
| Курица | 12 | 18,2 | 2,18 | 18,4 | 2,2 | 0 | 0 |  |
| Чернослив | 14 | 2,3 | 0,32 | 0,7 | 0,1 | 57,5 | 8,05 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 12,74 |  | 11,15 |  | 8,18 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 50,96 | + | 100,35 | + | 32,72 | =186,51 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Рулет мясной с черносливом»

Чернослив

Курица

Горчица

Вырезка

расписать

Нарезка на порционные куски

Замачивание

Первичная обработка

Первичная обработка

Заворачивание в рулет

Первичная обработка

Удаление косточки

Отбивание

охлаждение – вакумирование – реализация со сроками

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N374

Наименование блюда (изделия): Антрекот

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Говядина | 216 | 160 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  |  | 160 |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 47,36 | 17,92 | 0 | 350,72 |

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20мм, отбивают, посыпают солью и перцем

Условия и сроки реализации

В течении 24 часов при t от 2 до 6˚

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Антрекот | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  |
| Говядина | 160 | 29,6 | 47,36 | 11,2 | 17,92 | 0 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 47,36 |  | 17,92 |  | 0 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 189,44 | + | 161,28 | + | 0 | =350,72 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Антрекот»

Говядина

Первичная обработка

Нарезка толщиной 15-20мм

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N428

Наименование блюда (изделия): Люля-кебаб

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Баранина (котлетное мясо) | 331 | 237 |  |  |
| Жир-сырец (курдючный) | 20 | 20 |  |  |
| Лук репчатый | 20 | 17 |  |  |
| Соль | 5 | 5 |  |  |
| Перец | 0,1 | 0,1 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  |  | 270 |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 38,13 | 65,24 | 1,6 | 746,08 |

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Баранину, лук репчатый, жир-сырец пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем. Из приготовленного фарша формуют люля в виде сарделек, нанизывают на шпажку.

Условия и сроки реализации

В течении 12 часов при t от 2 до 6˚

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Люля-кебаб | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  |
| Баранина (котлетное мясо) | 237 | 16 | 37,92 | 19,3 | 45,7 | - | - |  |
| Жир-сырец | 20 | - | - | 99,7 | 19,94 | - | - |  |
| Лук репчатый | 17 | 1,4 | 0,2 | - | - | 9,1 | 1,6 |  |
| Соль | 5 | - | - | - | - | - | - |  |
| Перец | 0,1 | 10,9 | 0,01 | 3,3 | 0,0 | - | - |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 38,13 |  | 65,24 |  | 1,6 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 152,52 | + | 587,16 | + | 6,4 | =746,08 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Люля-кебаб»

Перец

Соль

Лук репчатый

Жир-сырец

Баранина (котлетное мясо)

Упаковка

Нанизывание на шпажку

Формирование в виде сарделек

Соединение

Пропускаем через мясорубку

Нарезка на куски

Первичная обработка

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N382

Наименование блюда (изделия): Шницель

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Свинина (тазобедренная  часть) | 168 | 143 |  |  |
| Яйца | 1/5шт | 8 |  |  |
| Сухари | 22 | 22 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  | 171 |  |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 25,37 | 40,33 | 13,86 | 520 |

--------------------------------

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Порционные куски, нарезанные из мякоти тазобедренной части, отбивают и рыхлят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Условия и сроки реализации

В течении 48 часов, хранить при t от -2 до 6˚С.

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шницель | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  | |
| Свинина  (тазобедренная  часть) | 143 | 15,0 | 21,45 | 27,2 | 38,9 | - | - |  |
| Яйца | 8 | 12,7 | 1,02 | 11,5 | 0,92 | 0,7 | 0,06 |  |
| Сухари | 22 | 13,2 | 2,9 | 2,3 | 0,51 | 58,2 | 12,8 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 25,37 |  | 40,33 |  | 13,86 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 101,48 | + | 362,97 | + | 55,44 | =520 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Шницель»

Яйца

Сухари

Свинина

(тазобедренная часть)

Приготовление льезона

Первичная

обработка

Упаковка

Панирование

Смачивание

Отбивание и рыхление, придавая им овально-продолговатую форму

Нарезание на порционные куски

Первичная обработка

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N437

Наименование блюда (изделия): Перец фаршированный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Перец сладкий | 213 | 160 |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) | 164 | 121 |  |  |
| Крупа рисовая | 16 | 45 |  |  |
| Лук репчатый | 29 | 24 |  |  |
| Маргарин столовый | 7 | 7 |  |  |
| Масса пассер лука | - | - | 12 г |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  | 357 |  |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 27,1 | 24,56 | 43,79 | 504,7 |

--------------------------------

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

У стручков перца срезают плодоножку с частью мякоти, удаляют семена - бланшируют. Подготовленные овощи наполняют фаршем мясным с рисом, укладывают в один ряд на противень, посыпают сыром или сухарями.

Фарш-вареное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным луком, готовым рассыпчатым рисом, добавляют соль, перец и перемешивают.

Условия и сроки реализации

При температуре от минус 5°С до 0°С — не более 3 суток.

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности с потерями при тепловой обработке

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Перец фаршированный | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  | |
| Перец сладкий | 160 | 1,3 | 2,08 | 0,1 | 0,16 | 5,3 | 8,48 |  |
| Говядина (котлетное мясо) | 121 | 17,8 | 21,53 | 10 | 21,1 | - | - |  |
| Крупа рисовая | 45 | 7 | 3,15 | 1 | 0,45 | 74 | 33,3 |  |
| Лук репчатый | 24 | 1,4 | 0,34 | 0,2 | 0,05 | 8,2 | 1,97 |  |
| Маргарин столовый | 7 | - | - | 40 | 2,8 | 0,5 | 0,04 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 27,1 |  | 24,56 |  | 43,79 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 108,4 | + | 221,1 | + | 175,2 | =504,7 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Перец фаршированный»

Соль

Маргарин столовый

Перец

Лук репчатый

Крупа рисовая

Говядина (котлетное мясо)

Перец сладкий

Пассерование

Варится

Варят

Бланширование

Пропускание через мясорубку

Соединение

Перемешивание

Наполнение

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N418

Наименование блюда (изделия): Зразы рубленые

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 |  |  |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 |  |  |
| Молоко | 23 | 23 |  |  |
| Лук репчатый | 62 | 52 |  |  |
| Жир животный топленый  пищевой | 7 | 7 |  |  |
| Яйца | ¼ шт | 10 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 5 | 4 |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  | 188 |  |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 17,65 | 17,74 | 16,66 | 284,9 |

--------------------------------

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Котлетную массу формует в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца) После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму.

Условия и сроки реализации

В течении 24 часа при t от 2 до 6˚С

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности на полуфабрикат «»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Зразы рубленые | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  | |
| Говядина (котлетное мясо) | 76 | 17,8 | 13,53 | 10 | 7,6 | - | - |  |
| Хлеб пшеничный | 16 | 8 | 1,28 | 1 | 0,16 | 49,7 | 7,95 |  |
| Молоко 3,2% | 23 | 3 | 0,69 | 3,2 | 0,74 | 4,7 | 1,08 |  |
| Лук репчатый | 52 | 1,4 | 0,73 | 0,2 | 0,1 | 8,2 | 4,26 |  |
| Жир животный топленый  пищевой | 7 | - | - | 99,6 | 6,97 | - | - |  |
| Яйца | 10 | 12,7 | 1,27 | 11,5 | 1,15 | 0,7 | 0,07 |  |
| Петрушка (зелень) | 4 | 3,7 | 0,15 | 0,4 | 0,02 | 7,6 | 0,3 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 17,65 |  | 17,74 |  | 13,66 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 70,6 | + | 159,66 | + | 54,64 | =284,9 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Зразы рубленые»

Говядина (котлетное мясо)

Яйца

Хлеб пшеничный

Петрушка

Жир

Лук репчатый

Молоко 3,2%

Пассерование

Измельчение

Измельчение

Соединение

Первичная обработка

Соединение

Вымачивание

Нарезание на куски

Пропускание через мясорубку

Соединение

Перемешивание

Формирование лепешек в 1 см

Выкладывание

Соединение краев лепешек

Панирование в сухарях

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N393

Наименование блюда (изделия): Зразы отбивные

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Свинина | 196 | 167 |  |  |
| Лук репчатый | 71 | 60 |  |  |
| Жир животный топленый пищевой | 9 | 9 |  |  |
| Яйца | 1/2 | 20 |  |  |
| Сухари | 6 | 6 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 3 | 2 |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  | 264 |  |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 30,75 | 47,57 | 9,86 | 590,57 |

--------------------------------

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде маленьких колбасок. Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью н перцем, панируют.

Условия и сроки реализации

В течении 24 часа при t от 2 до 6˚С.

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Зразы отбивные | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  | |
| Свинина | 167 | 16 | 26,72 | 21.6 | 36,07 | - | - |  |
| Лук репчатый | 60 | 1,4 | 0,84 | 0,2 | 0,12 | 8,2 | 4,92 |  |
| Жир животный топленый пищевой | 9 | - | - | 99,6 | 8,96 | - | - |  |
| Яйца | 20 | 12,7 | 2,54 | 11,5 | 2,3 | 0,7 | 0,14 |  |
| Сухари | 6 | 9,7 | 0,58 | 1,9 | 0,11 | 77,6 | 4,65 |  |
| Петрушка (зелень) | 2 | 3,7 | 0,07 | 0,4 | 0,008 | 7,6 | 0,15 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 30,75 |  | 47,57 |  | 9,86 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 123 | + | 428,13 | + | 39,44 | =590,57 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Зразы отбивные»

Сухари

Соль, перец

Петрушка

Яйца

Жир

Лук репчатый

Свинина

Измельчение

Измельчение

Пассерование

Первичная обработка

Соединение

Нарезание на порционные куски

Отбивание

Выкладывание

Свертывание в виде маленьких колбасок

Свертывание в виде маленьких колбасок

Панирование

Посыпание

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N114

Наименование блюда (изделия): Фрикадельки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Свинина | 87 | 64 |  |  |
| Лук репчатый | 7 | 6 |  |  |
| Яйца | 1/8 шт | 5 |  |  |
| Хлеб | 4 | 4 |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  |  | 75 |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 11,26 | 14,44 | 2,5 | 185 |

--------------------------------

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Смешать фарш свиной с яйцом, тертым репчатым луком, измельченным хлебом. Добавить соль, перец. Сформировать шарики массой 8-10 г.

В течении 12 часа при t от 2 до 6˚С.

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Фрикадельки | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  | |
| Свинина | 64 | 16 | 10,24 | 21.6 | 13,82 | 0 | 0 |  |
| Лук репчатый | 6 | 1,4 | 0,08 | 0,2 | 0,01 | 8,2 | 0,49 |  |
| Яйца | 5 | 12,7 | 0,64 | 11,5 | 0,58 | 0,7 | 0,04 |  |
| Хлеб | 4 | 7,6 | 0,3 | 0,8 | 0,03 | 49,2 | 1,97 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 11,26 |  | 14,44 |  | 2,5 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 45,04 | + | 129,96 | + | 10 | =185 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Фрикадельки»

Яйца

Хлеб

Лук репчатый

Свинина

Измельчение

Первичная обработка

Первичная обработка

Измельчение в фарш

Измельчение

Соединение

Формование

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N367

Наименование блюда (изделия): Бифштекс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Говядина (вырезка) | 216 | 160 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  |  | 160 |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 47,36 | 17,92 | 0 | 350,72 |

--------------------------------

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Порционные куски толщиной 20-30мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем.

В течении 24 часа при t от 2 до 6˚С.

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Бифштекс | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  | |
| Говядина (вырезка) | 160 | 160 | 29,6 | 47,36 | 11,2 | 17,92 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 47,36 |  | 17,92 |  | 0 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 189,44 | + | 161,28 | + | 0 | =350,72 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Антрекот»

Говядина

Первичная обработка

Нарезка толщиной 20-30мм

Отбивание

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

**ООО «Вкус золота»**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г. Москва, 1997 г., часть №1

Технологическая карта N381

Наименование блюда (изделия): Котлеты отбивные

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых  продуктов | Масса  брутто, г, кг | Масса  нетто  или  полуфаб- риката,  г, кг | Масса  готового продукта, г, кг | Масса  на \_\_\_ порций |
| Свинина | 168 | 143 |  |  |
| Яйца | 1/5 шт | 8 |  |  |
| Сухари | 22 | 22 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ВЫХОД на 1 порцию |  |  | 170 |  |
| ВЫХОД на 1 кг |  |  |  |  |

Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| 26,03 | 32,23 | 17,13 | 462,71 |

--------------------------------

<\*> Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Котлеты отбивные. Порционные куски мяса, нарезанные из корейки, слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

В течении 36 часа при t от 2 до 6˚С.

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Расчет пищевой и энергетической ценности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Котлеты отбивные | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | Масса нетто, г. | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | углеводы | |  |
| из таблицы | Расчетные,  г. | из таблицы | Расчетные, г. | из таблицы | расчетные, г. |  |  | |
| Свинина | 143 | 16 | 22,88 | 21.6 | 30,89 | 0 | 0 |  |
| Яйца | 8 | 12,7 | 1,02 | 11,5 | 0,92 | 0,7 | 0,06 |  |
| Сухари | 22 | 9,7 | 2,13 | 1,9 | 0,42 | 77,6 | 17,07 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  |  | 26,03 |  | 32,23 |  | 17,13 |  |
|  |  |  | 4 |  | 9 |  | 4 |  |
| Энергетич. Ценность |  |  | 104,12 | + | 290,07 | + | 68,52 | =462,71 |

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Технологическая схема на выпускаемый полуфабрикат

«Котлеты отбивные»

Сухари

Яйца

Свинина

Первичная обработка

Первичная обработка

Перемешивание

Нарезание на порционные куски

Отбивание

Смазывание льезоном

Панировка в сухярях