**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бифштекс рубленый**

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждениях / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017,

стр. 219

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 100 порции | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Фарш говяжий Халяль | 104,1 | 104,1 | 10410 | 10410 |
| Вода | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Соль | 0,9 | 0,9 | 900 | 900 |
| ***Масса полуфабриката*** | ***-*** | ***113,2*** | ***-*** | ***11320*** |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| **Выход:** | **-** | **80** | **-** | **8000** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Fe | B1 | В2 | С | А |
| 80 | 8,32 | 7,1 | 0,00 | 200,0 | 11,01 | 6,00 | 1,1 | 0,04 | 0,05 | 0,00 | 0,0 |

Технология приготовления

В подготовленный фарш говядины добавляют соль, воду, вымешивают до однородной массы, формуют в виде биточков. Подготовленный полуфабрикат слегка обжаривают с обеих сторон на растительном масле до образования равномерной корочки 5-10 минут, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-2800С (5-7 минут) с учетом работы используемого теплового оборудования

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Температура подачи блюда должна быть не менее 650С.

Срок реализации бифштекса рубленого при хранении на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

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 говяжьего мяса

Запах: жареного мяса