

Технологічна картка

Млинчики (напівфабрикат)

Рецептура № 1082

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби. Київ АСК 2012р.)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Борошно пшеничне	42	42
Молоко або вода	104	104
Яйця	1/5	8
Цукор	3	3
Сіль	0,8	0,8
Маса тіста	-	154
Шпик	2,1	2
або олія	2	2
Вихід	-	100



Технологія приготування

Борошно просіюють. Перед використанням яйця замочують у теплій воді протягом 5 – 10 хв. Потім обробляють у 0,5%-му розчині кальцинованої соди або 2%-му розчині питної соди при температурі 40 – 45° С 5 – 10 хв і дезінфікують у 2%-му розчині хлорного вапна або 0,5%-м розчином хлораміну 5 хв. Після цього – ополіскують теплою водою протягом 5 хв. Або їх миють у посуді, а дуже забруднені протирають столовою сіллю дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).

Підготовлені яйця, сіль, розмішують, додають холодне молоко (50 % від норми), всипають борошно та збивають до утворення однорідної маси, поступово додаючи молоко, яке лишилося. Готове рідке тісто.(вологість 60 %) проціджують. Млинчики випікають на змазаних жиром і розігрітих сковородах діаметром 24-26 см. Налите тісто, перевертанням сковороди, розподіляють рівномірним шаром по всій поверхні і обсмажують з однієї сторони, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - вироби круглої форми, обсмажені з однієї сторони, товщиною 3 мм, в діаметрі 15-20 см, добре пропечені.

Смак і запах – характерні для смаженого прісного тіста і жиру, на якому смажилося; смак у міру солоний, солодкуватий, приємний, ніжний.

Колір – поверхня золотиста, рівномірна, зріз жовтуватий.

Консистенція – рівномірно пориста, еластична, рихла.

Технологічна картка

Млинчики з м'ясним, ліверним, сирним, яблучним фаршем

Рецептура № 1083/II (Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби.

Київ АСК 2012р.)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Млинчики напівфабрикат № 1082	-	100
Фарш № 1115, 1119, 1136, 1137	-	50
Маса напівфабрикату	-	150
Маргарин столовий	6	6
Маса смажених млинчиків з фаршем	-	135
Масло вершкове	5	5
або рафінована пудра	5	5
або сметана	20	20
Вихід: з маслом вершковим або рафінованою пудрою	-	140
Вихід: зі сметаною	-	155



Технологія приготування

На підсмажений бік млинчика кладуть фарш, загортають у вигляді прямокутника, обсмажують з обох боків на розігрітій з маргарином сковороді до утворення рум'яної кірочки, ставляють у жарову шафу на 5-6 хв.

Правила подачі

Відпускають млинчики по 2 шт. на порцію на підігрітих до 40° С мілких столових або закусочних тарілках. При відпуску млинчики з м'ясним і ліверним фаршами поливають розтопленим маслом. Млинчики з яблучним фаршем відпускають зі сметаною або рафінованою пудрою. Млинчики з сирним фаршем відпускають з маслом, рафінованою пудрою або сметаною. Температура подавання не нижче 65° С. Термін реалізації не більше 30 хв при температурі (80-85° С), оскільки при тривалому зберіганні погіршується якість, смак і зовнішній вигляд страви.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – млинчики прямокутної форми з добре підрум'яненою поверхнею, викладені по 2 шт. на порцію, политі вершковим маслом або сметаною або посипані рафінованою пудрою.

Смак і запах – властиві для смаженого прісного тіста і відповідному фаршу, приємні; смак у міру солоний або солодкий.

Колір – поверхня від золотистої до світло-коричневої; фарш властивий для відповідного виду фаршу. **Консистенція** – млинчики і фарш м'які, кірочка еластична.

Технологічна картка

Фарш м'ясний

Рецептура № 1115

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби. Київ АСК 2012р.)



Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Яловичина (котлетне м'ясо)	171	126
або свинина (котлетне м'ясо)	130	111
Маргарин столовий	4	4
Цибуля ріпчаста	12	10
Маса пасерованої цибулі	-	5
Борошно пшеничне	1	1
Перець чорний мелений	0,05	0,05
Сіль	1	1
Вихід	-	100

Технологія приготування

Котлетне м'ясо промивають, нарізають на шматки, обсмажують на жирі, потім м'ясо перекладають у глибокий посуд, додають бульйон або воду (15-20% до маси м'яса нетто) і тушкують при слабкому нагріванні до готовності. Тушковане м'ясо і попередньо пасеровану цибулю подрібнюють на м'ясорубці. Пасероване з жиром борошно розводять бульйоном, який залишився після тушкування м'яса, і проварюють. Отриманим білим соусом заправляють фарш, додають сіль, перець і перемішують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м'ясний фарш з часточками цибулі.

Смак і запах – приємні, властиві даному виду фаршу; запах спецій; без стороннього запаху і присмаку.

Колір – сірий.

Консистенція – м'яка, соковита.

Технологічна картка

Фарш ліверний

Рецептура № 1119 /П

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби. Київ АСК 2012р.)



Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Легені	100	92
Серце	43	36
Маргарин столовий	6	6
Цибуля ріпчаста	10	8
<i>Маса пасерованої цибулі</i>	-	4
Борошно пшеничне	1	1
Перець чорний мелений	0,05	0,05
Сіль	1	1
Вихід	-	100

Технологія приготування

Субпродукти промивають і нарізають на шматки. Серце нарізають на 2-4 частини і ретельно промивають до повного видалення згустків крові. Підготовлені серце, легені відварюють у підсоленій воді. Субпродукти пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більш як 2-3 см на попередньо розігрітий лист з маргарином і обсмажують, помішуючи. В цю масу додають пасеровану ріпчасту цибулю, білий соус, сіль, перець і перемішують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса з дрібними шматочками серця, легенів, пасерованої ріпчастої цибулі.

Смак і запах – приємні, властиві даному виду начинки; запах спецій; без стороннього запаху і присмаку.

Колір – шматочки серця – коричневі; легені – світло - сірі.

Консистенція – м’яка, соковита.



Технологічна картка
Фарш сирний
(для млинчиків)

Рецептура № 1136

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби. Київ АСК 2012р.)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Сир кисломолочний	91	90
Яйця	1/10	4
Цукор	9	9
Вихід	-	100

Технологія приготування

Перед використанням яйця замочують у теплій воді протягом 5 – 10 хв. Потім обробляють у 0,5%-му розчині кальцинованої соди або 2%-му розчині питної соди при температурі 40 – 45° С 5 – 10 хв і дезінфікують у 2%-му розчині хлорного вапна або 0,5%-м розчином хлораміну 5 хв. Після цього – ополіскують теплою водою протягом 5 хв. Або їх миють у посуді, а дуже забруднені протирають столовою сіллю дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).

Сир протирають крізь сито або через протиральну машину, потім додають яйця, цукор і все ретельно перемішують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна сирна маса.

Смак і запах – приємні, властиві сирній начинці, смак солодкуватий, злегка кислий; чистий кисломолочний аромат; без сторонніх присмаку і запаху.

Колір – кремовий.

Консистенція – м'яка, без відчуття непротертих грудочок сиру, злегка розсипчаста.

Технологічна картка Фарш яблучний

Рецептура № 1137/II
(Збірник технологічних карт на страви і
кулінарні вироби. Київ АСК 2012р.)



Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Яблука свіжі	115	101
Цукор	30	30
Вихід	-	100

Технологія приготування

1-й варіант. Свіжі яблука промивають, видаляють насіннєве гніздо, пошкоджені частини і нарізають скибочками. Нарізані яблука пересипають цукром, додають воду (20-30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи при слабкому нагріві до тих пір, поки маса не стане густою. Яблука можна очистити від шкірочки, відповідно збільшивши масу брутто.

2-й варіант. У яблук видаляють насіннєве гніздо, шкірочку, а потім нарізають скибочками або кубиками і пересипають цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – фарш світло-кремового кольору, однорідний.

Смак і запах – приємні, властиві даному сорту яблук; без сторонніх присмаку і запаху.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – м'яка, соковита.