

OPIS PRODUKTU

ZRAZIK PIECZONY W JARZYNACH

1. Skład surowcowy:

Produkt	Ilość	Kcal	B	T	W
Łopatka wołowa	60	243	8.46	23.58	-
Mleko	50	25.50	1.70	1	2.45
Bułka	20	54.40	1.46	0.30	11.70
Jaja	10	14.90	1.25	1.07	0.10
Marchew	10	2.70	0.10	0.02	0.87
Pietruszka	10	3.80	0.26	0.05	1.05
Sól,majeranek,kolendra					
Razem		344.30	13,23	26.02	16.17

2. Sposób wykonania:

- Jarzyny (marchew, pietruszkę) obrać w obieralni, umyć pod bieżącą ,ciepłą wodą, przenieść na stanowisko „,rozdrabnianie jarzyn” – rozdrobnić w maszynie;
- Rozdrobnione jarzyny przełożyć do naczynia i zalać wodą, dodać przyprawy i ugotować;
- Przenieść mięso z lodówki na stanowisko „,obróbka wstępna „, następnie umyć;
- Umyte mięso obrać z nadmiaru tłuszczu i ścięgien, pokroić na mniejsze kawałki i zmielić w maszynie do mielenia mięsa;
- Bulkę namoczyć w mleku;
- Jaja umyć i zdezynfekować;
- Wybić jajka do naczynia w celu sprawdzenia świeżości;
- Do masy mięsnej dodać namoczoną, odcisniętą bulkę, jajka i przyprawy;
- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać;
- Z masy mięsnej formować zrazili;
- Uformowane zrazili układać na blaszce, zalać uprzednio przygotowanym wywarem z jarzyn;
- Zraziki piec w piekarniku około 1godziny od chwili zagotowania w temp.230 stopni C;
- Upieczone zrazili lekko przestudzić;
- Porcjować bezpośrednio do GN – według dokumentacji – przykryć;
- Zmierzyć temperaturę, która winna wynosić około 80 stopni C;
- Tak wyporcjowaną potrawę przenieść do piekarnika celem utrzymania wymaganej temperatury;
- Czynności produkcyjne wykonywać w rękawiczkach lateksowych;
- Rękawiczki wymieniać każdorazowo po obróbce wstępnej;
- Przestrzegać stosowania desek produkcyjnych zgodnie z wymogami HACCP

Po zakończonej pracy należy:

- Umyć i zdezynfekować wszystkie narzędzia użyte do produkcji potrawy;
- Umyć i zdezynfekować cały sprzęt na stanowisku pracy;
- Na końcu umyć i zdezynfekować podłogę;
- Ściereczki zielone oddać do prania mechanicznego.

3. Rodzaj zastosowanej technologii: pieczenie bez tłuszczu ;

4. Przeznaczenie konsumenckie: Pacjent wg diety: IV b, VII b ,VII a, IX b, Odch ,Papakowa, X/VII. X

5. Metody dystrybucji: wkłady GN

Cecylia Szymańska
Kierownik Działu Żywności
Cecylia Szymańska
diet. dypl. Cecylia Szymańska

ZRAZ PIECZONY W JARZYNACH

Skład potrawy		Skład produktów
I PODSTAWOWA	DIETA	
mięso wołowe	Mięso wołowe	
jaja	Jaja	<u>Jaja</u>
olej	-	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno.
cebula	-	
mąka pszenna	Mąka pszenna	<u>Mąka pszenna-typ 500(gluten)</u>
szlachetny	Marchew	
pieprz	Pietruszka	
sol	Bułka	
	Sól	
		Mąka pszenna ,mąka żytnia, woda, drożdże margaryna (oleje roślinne – palmowy, częściowo uwodorniony, słonecznikowy), emulgatory (E 433,E471,E322),substancja konserwująca-E202,regulator kwasowości – E 330,aromat,barwnik karoten), sól, cukier, polepszacz (węglan wapnia –stabilizator ,E 472e-emulgator,kwas askorbinowy–środek do przetwarzania mąki, enzymy). Produkt może zawierać śladowe ilości składników alergicznych, ponieważ na terenie zakładu produkcyjnego używane są: <u>gluten, gorczyca, mleko, orzechy, soja i produkty pochodne</u>