

Утверждаю директор

МАОУ ОД «Горностай»

И.Г. Путинцева

15 октября 2021 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия Котлеты, биточки, шницеля

Номер рецептуры – 189 г. Пермь 2008 г.

| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
|--------------------|--------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто гр | Нетто гр | Брутто кг | Нетто кг |
| Говядина п/ф | 81 | 60 | 8,1 | 6,0 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Сухари | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Молоко или вода | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масса п/ф | | 87 | | |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | | 70 | | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см или шницели – плоскоовальной формы, толщиной 1 см. Изделия панируют в сухарях и запекают в пароконвектомате до готовности при температуре 250-280*С в течении 15 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Температура подачи 65*С.

Требование к качеству: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румянной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. Не допускается розовато-красный ттенок.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | |
|--------------|--------|----|--------|---------|
| Белки | 10,68 | Ca | 13,12 | B1 0,04 |
| Жиры | 11,72 | Mg | 21,07 | C 0 |
| Углеводы | 5,74 | Fe | 2,15 | A 8,9 |
| Эн. ценность | 176,75 | P | 136,42 | E |

Составил