**Технологическая карта №**

**КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

 номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл |
| Брутто | Нетто  |
| Говядина (лопаточная, тазобедренная части) | 71,0 | 52,0 |
| Хлеб пшеничный | 13,0 | 13,0 |
| Молоко | 17,0 | 17,0 |
| Сухари | 7,0 | 7,0 |
| Масса полуфабриката |  | **87,0** |
| Масло подсолнечное рафинированное | 4,0 | 4,0 |
| **Выход готовой продукции:** | **70,0** |
| **с соусом молочным** | **70/50** |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-300С), затем холодной (12-150С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль. Массу хорошо вымешивают и формуют изделия: котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, или шницели - плоско-овальной формы толщиной 1 см. Затем изделия, панируют в сухарях кладут в гастроемкости смазанные маслом, чтобы котлеты не соприкасались друг с другом (расстояние 0,4 см) и готовят в пароконвектомате «Абат» при температуре 160 С, на режиме «конвекция+пар», влажность 50% в течение 20 минут.

 Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200 С в течение 10 минут.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +500С.

На диету «П» с обжариванием изделий не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

***внешний вид*** – жареное панированное в сухарях изделие соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления;

***цвет –*** корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

***вкус, запах –*** характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы;

***консистенция –*** однородная, мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| котлеты, биточки, шницели | 10,08 | 9,67 | 0,41 | 5,33 | 1,77 | 3,56 | 2,51 | 576,83 | 138,44 |
| с соусом молочным | 12,96 | 11,13 | 1,82 | 8,18 | 4,43 | 3,75 | 14,42 | 775,75 | 186,18 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| котлеты, биточки, шницели | 215,29 | 26,49 | 22,12 | 127,91 | 1,34 | 0,00 | 0,00 | 0,08 | 0,11 | 2,30 | 0,09 |
| с соусом молочным | 281,78 | 79,95 | 28,56 | 169,34 | 1,40 | 0,02 | 0,01 | 0,09 | 0,18 | 2,37 | 0,35 |

Инженер-технолог А.Н.Иванова