

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ОБЩЕПИТ «ШКОЛЬНИК»

Утверждено
Директор ОАО «Общепит «Школьник»

А А Деркач
«Январь» 2022г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

КОТЛЕТА КАПИТОШКА

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина котлетная охлажденная	42	42
или свинина котлетная замороженная	43,24*	42
Молоко или вода	3,85	3,85
Яйца		3,85
Лук репчатый	9,15	7,7
Масло растительное	1,2	1,2
Масса пассерованного лука		3,8
Крахмал	2,31	2,31
Сухари панировочные или мука	3,85	3,85
Соль	0,38	0,38
Масса полуфабриката		58
Масло растительное	3,8	3,8
Выход готовой продукции:		50

*- потери при разморозке рассчитываются контрольным путем

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свинину замороженную размораживают в условиях холодильника при температуре +2 +6°C в течение 48 часов, или на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, зачищают, промывают тепловой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) проточной водой.

Яйца промывают сначала в 1% , а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой воды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают, пассеруют до полуготовности при температуре 120°C 10-15 минут.

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке с мелкой решеткой, в массу добавляют пассерованный репчатый лук, молоко или воду, яйца, крахмал, соль и тщательно вымешивают.

Из подготовленной массы формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в сухарях или муке, обжаривают на разогретой сковороде в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания, или по инструкции к оборудованию.

Блюдо может готовиться выходом 50-100 г.
Оптимальная температура подачи +65°C

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:


внешний вид – жареное изделие овально-приплюснутой формы.
цвет – светло-коричневый;
вкус, запах – типичный для мясопродуктов с привкусом и ароматом пассерованного лука;
консистенция – мягкая, сочная, плотная.

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,29	16,85	4,79	198,57



Добина И.В.