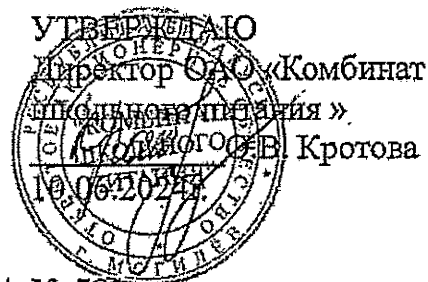


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 581
 на кулинарную продукцию

Котлета «Белорусская»

по СТБ 1210-2010

1.Рецептура: фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	25	25
или филе цыплят-бройлеров замороженное	*	25
или цыплята – бройлеры потрошенные 1 сорта охлажденные	44,6	25
или цыплята – бройлеры потрошенные 1 сорта охлажденные	*	25
Свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденная	10	10
или свинина (кроме вырезки, корейки) замороженная	*	10
или говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края) охлажденная	10	10
или говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края) замороженная	*	10
Печень говяжья	30,1	25
или свиная	28,5	25
Хлеб пшеничный	4	4
Вода	9,6	9,6
Яйца диетические	-	1,5
Соль	0,6	0,6
Куркума	0,7	0,7
Сухари панировочные	6	6
Масса полуфабриката:	-	77,8
Масло растительное	4	4
Выход готового изделия :	60	

* согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной водой (12-15°C). Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с

кожей. Филе птицы промывают холодной проточной водой, при необходимости размораживают. Печень размораживают, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Мясо, мякоть птицы с кожей или филе птицы, печень пропускают через мясорубку, добавляют яйца, замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, соль, тщательно перемешивают и формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в смеси сухарей и куркумы, выкладывают на противни, смазанные маслом, и готовят в пароконвектомате при температуре 180°C, на режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 180 °С в течение 10 минут.

При жарке в жарочном шкафу сначала жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C 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 при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид – жареное изделие в виде котлеты из рубленой массы;

Цвет – корочки светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе - серовато-коричневый;

Вкус, запах – характерный для изделий из жареной печени, птицы и свинины;

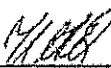
Консистенция - сочная, мягкая, однородная;

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
22,1	11,9	11,8	1018 кДж (243 ккал)



К.К. Андреевко