

наименование организации разработчика



Утверждаю
Заместитель управляющего центром
С.И. Казанович
16.05.2023г.

Технологическая карта №8 на кулинарную продукцию

Котлета «Деревенская»

СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения: 22.05.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Свинина (лопаточная или тазобедренная части) замороженная*	60,4	58,0
Картофель молодой	46,2	37,0
с 01.09	49,3	
01.11	52,8	
01.01	56,9	
01.03	61,7	
Лук репчатый	17,0	14,0
Яйцо	-	12,0
Соль	0,8	0,8
Мука пшеничная	6,0	6,0
Масса полуфабриката	-	125,0
Масло растительное	6,0	6,0
или масло растительное (для пароконвектомата)	3,0	3,0
Выход готового блюда		100

*потери при разморозке установлены актом контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20–30°C), затем холодной (12–15°C) водой.

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

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Мясо с картофелем, лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают и выбивают. Формуют в виде котлет, панируют в муке. Обжаривают на разогретой сковороде с разогретым маслом растительным до температуры 150-160 °С в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 5-7 минут. При приготовлении в пароконвектомате сформованный полуфабрикат укладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают в режиме «конвекция + пар» при температуре 220С в течение 20 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: Котлеты отускают с гарниром и соусом (или без соуса). Оптимальная температура подачи блюда +50С.

Гарниры - каши вязкие, макаронные изделия отварные.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареные панированные изделия в виде котлет;

цвет – светло-коричневый, на разрезе серовато-коричневый.

вкус, запах – характерный для жареных изделий из мясной массы с привкусом и ароматом картофеля.


консистенция – мягкая, плотная.

5. Срок реализации.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал/ кДж
16,0	18,0	12,9	277,6/1163,1


подпись

Павловская И.В.

расшифровка подписи