

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель управляющего  
*Ю.А. Короткевич*  
« 15 » *августа* 2022 года



**ФИРМЕННОЕ БЛЮДО**

Технологическая карта  
на кулинарную продукцию

**КОТЛЕТА «ДЕРЕВЕНСКАЯ»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (котлетное мясо)	-	29	-	58
Картофель молодой до 01.09	23,1	18,5	46,2	37
с 01.09 по 31.10	24,6		49,3	
с 01.11 по 31.12	26,4		52,8	
с 01.01 по 28-29.02	28,5		56,9	
с 01.03	30,9		61,7	
Лук репчатый	8,5	7	17	14
Яйца	-	6	-	12
Мука пшеничная	3	3	6	6
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>62,5</b>	-	<b>125</b>
Масло растительное	3	3	6	6
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>50</b>		<b>100</b>

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

Мясо 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°C в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут.

Котлеты отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда + 50°C. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные.

**3. 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;

*консистенция* – мягкая, плотная.

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

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
16,0	18,0	12,9	277,6 / 1162,3

Инженер-технолог



Д.М.Малашенко