

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций  
в сфере образования Речицкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по обеспечению  
деятельности бюджетных организаций  
в сфере образования Речицкого района»

Э.Г.Кириленкова

20д3 г

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16**

на кулинарную продукцию  
по СТБ (ГОСТ,ТУ) 1210-2010

**Котлета «Дуэт»**

(наименование кулинарной продукции)

**1. Рецепт Акт контрольной проработки от 02.02.2023**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина замороженная (кроме вырезки, толстого и тонкого краев)	47,4	46,5	35,6	34,9
или свинина охлажденная (кроме вырезки, толстого и тонкого краев)	46,5	46,5	34,9	34,9
Грудка цыпленка-бройлера	59,6	46,5	44,7	34,9
Яйца	-	4	-	3
Лук репчатый	12	10	9	7,5
Соль	-	0,6	-	0,45
<b>Котлетная масса</b>	-	<b>107,5</b>	-	<b>81</b>
Сухари пшеничные	10	10	7,5	7,5
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>117</b>		<b>88</b>	
Масло растительное	5	5	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>		<b>75</b>	

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

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (+20...+30°C), затем холодной (+12...+15°C) водой. Грудку ц/б размораживают в условиях холодильника при температуре +2 ÷ +6°C в течение 48 часов. Допускается размораживание мяса птицы на воздухе в мясорыбном цехе в течение не более 6 часов. После размораживания птицу промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяя от костей мякоть с кожи.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. 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.

Подготовленные ингредиенты пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль, массу выбивают, порционируют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, жарят в жарочном шкафу при температуре +250 +270 °С в течение 20-25 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

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

**Внешний вид** – жаренные панированные изделия из котлетной массы овальной формы;

**Цвет** – корочки изделия – коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

**Вкус, запах** – характерный для жареный изделий из мясной натуральной массы с ароматом и привкусом репчатого лука;

**Консистенция** – однородная, мягкая, плотная.

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

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
			ккал	кДж
17,4	15,8	7,2	242,8	1015,9

Инженер-технолог

Аношко С.С.

Инженер-технолог

Новосадова Е.А.