

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета

В.В.Черепенько

12
2022

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»

В.М.Кушнерук

12
2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Котлета «Мираж»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 13 » 12/2023 г.

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина	38,0	38,0
Цыплята-бройлеры (филе)	27,6	27,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Молоко	12,0	12,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,2 9,8	7,4 7,4
Соль	0,6	0,6
Мука пшеничная	3,0	3,0
Масло растительное	1,0	1,0
Масса полуфабриката	-	90
Масло растительное	4,0	4,0
Выход готовой продукции	75	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной (12-15°C) водой. Филе цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре +8 до +15°C, промывают холодной проточной водой.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Нарезают соломкой, закладывают в разогретое до температуры +130 до +140°C масло слоем 5-7 см. и пассируют при температуре не выше +110°C в течение 10-15 минут.

Мясо пропускают через мясорубку вместе с филе цыплят-бройлеров, замоченным в молоке хлебом пшеничным, пассированной морковью, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, изделие панируют в муке и с обеих сторон обжаривают на сковороде с маслом растительным при температуре +150 до +160°C в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 до +280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре +250 до +270°C в течение 20-25 минут, без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура блюда при подаче +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареные изделия, панированные в муке овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

цвет – корочки – светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый с вкраплениями тертой моркови;

вкус, запах – характерный для жаренных изделий из мясной котлетной массы, с привкусом и ароматом пассированной моркови;

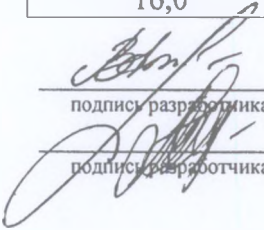
консистенция – однородная, мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

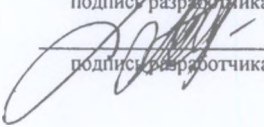
На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
16,0	21,96	8,37	302,37



подпись разработчика



подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи