

**ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ КОММУНАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА МИНСКА»**



УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора

М.В. Крицкая
2019 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Котлета натуральная рубленая «Нежная»

по СТБ 1210 – 2010

Дата введения 04.03.2019

1 Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
П/ф свиной тазобедренная часть (охлажденный)	50/75/100	50/75/100
или п/ф свиной тазобедренная часть (замороженный)	51*/76,5*/102*	50/75/100
или п/ф свиной лопаточная часть (охлажденный)	50/75/100	50/75/100
или п/ф свиной лопаточная часть (замороженный)	51*/76,5*/102*	50/75/100
Вода	5/7,5/10	5/7,5/10
Яйца	-	3/4,5/6
Сухари панировочные	6/9/12	6/9/12
Соль йодированная	0,5/0,75/1	0,5/0,75/1
Масса полуфабриката	-	63/94,5/ 126
Масло растительное	3/4,5/6	3/4,5/6
Выход готового изделия	-	50/75/100

*согласно акта контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают теплой (20-30°С), а затем холодной (12-15 °С) водой, пропускают через мясорубку с использованием крупной решетки, добавляют воду, соль, яйца, перемешивают, разделяют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160°С, и обжаривают в течение 3-5 минут с двух сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-220°С в течение 15-25 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 200-220°С в течение 30-35 минут без предварительного обжаривания, или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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 панированное в сухарях изделие плоскоооальной формы.

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

Вкус, запах - характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы.


Консистенция – однородная, мягкая, сочная.

4 Срок годности и условия хранения

Срок хранения на мармите или горячей плите не более 2 часов.

5 Энергетическая и пищевая ценность 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
15,7	29,8	6,1	355/1473





Л.С.Крупская