

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ
«Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко
«21» 12/ 2022г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

КОТЛЕТЫ « КЛАССНЫЕ »

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010
(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 07.09.2022 , находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

1.Рецептура

Дата введения: 09.01.2023 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (лопаточная или тазобедренная части крупнокусковая замороженная)	32,5	31,5	37,1	36	46,4	45
Цыплята-бр. потрош. 1 сорта	34,5	19,3	39,5	22	49,1	27,5
или грудка цыпленка-бр. замороз.	22,7	19,3	25,9	22	32,4	27,5
Хлеб пшеничный	10,5	10,5	12	12	15	15
Яйца	-	1	-	1	-	1
Молоко или вода	17,5	17,5	20	20	25	25
Лук репчатый	2	1,8	2,4	2	3,0	2,5
Сухари	3,5	3,5	4	4	5	5
Соль	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	85	-	98	-	122
Масло растительное	3,5	3,5	4	4	5	5
Выход готовой продукции:	70		80		100	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20 – 30⁰ С), затем холодной (12-15⁰ С) водой. Тушки птицы или грудку размораживают на воздухе при температуре не выше +18⁰С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплой (с температурой до 30⁰ С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо и мясо птицы пропускают через мясорубку, соединяют с заранее замоченным хлебом пшеничным (батон) и репчатый лук, и вновь пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют соль, яйца и тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом и панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом растительным, разогретым до температуры 150 - 160⁰ С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280⁰ С в течение 5- 7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250 -270⁰ С в течение 20 -25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате «Абат» при температуре 190-200 °С в режиме «конвекция + пар» влажность 50% в течение 15-20 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200⁰С в течение 10 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Отпускают с гарниром и соусом (или без соуса). Оптимальная температура подачи + 50⁰С. На диету «П» не рекомендуется

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареное панированное в сухарях изделие овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

цвет – корочки изделия - светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы;

консистенция – однородная, мягкая, сочная.

5.Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
11,0/12,5/15,8	5,74/6,6/8,2	9,8/11,2/14,0	136/155/194

Инженер - технолог

Staff

А.В.Полищук