

**Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»**



УТВЕРЖДАЮ:

Первый заместитель
директора

М.В. Крицкая
2019 года

Технологическая карта №

на кулинарную продукцию

Котлета «Отличник»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

Дата введения 11.02.2019

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (мороженное)	19,79*/29,69*/39,58*	19/28,5/38
или филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	19/28,5/38	19/28,5/38
или мясо бескостное кусковое грудной части цыплят-бройлеров (замороженное)	19,79*/29,69*/39,58*	19/28,5/38
или мясо бескостное кусковое грудной части цыплят-бройлеров (охлажденное)	19/28,5/38	19/28,5/38
Свинина котлетная (п/ф замороженный)	19,39*/29,08*/38,78*	19/28,5/38
или свинина котлетная (п/ф охлажденный)	19/28,5/38	19/28,5/38
Хлеб пшеничный	8/12/16	8/12/16
Лук репчатый	4,76/7,14/9,52	4/6/8
или лук репчатый очищенный (п/ф)	4/6/8	4/6/8
Масло растительное	0,8/1,2/1,6	0,8/1,2/1,6
Масса пассерованного лука	-	2/3/4
Вода	11/16,5/22	11/16,5/22
Сухари	3,6/5,4/7,2	3,6/5,4/7,2
Соль	0,5/0,75/1	0,5/0,75/1
Выход полуфабриката	-	62/93/124
Масло растительное	3/4,5/6	3/4,5/6
Выход готовой продукции	-	50/75/100

*- согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают теплой (20-30°C), а затем холодной (12-15°C) водой. Филе цыплят-бройлеров или бескостное кусковое грудной части мяса, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой). Подготовленный лук шинкуют и закладывают в разогретое до температуры 130-140°C масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение 5-8 минут. Подготовленное филе цыплят-бройлеров или мясо бескостное кусковое грудной части цыплят-бройлеров

пропускают через мясорубку и мясо пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют пассерованный репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль, воду. Массу хорошо вымешивают и формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Затем изделия 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 250-280 °С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270 °С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) 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 овально-приплюснутой формы;

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

Вкус, запах: характерный для жареных изделий из натуральной массы (мясо, птица), в меру солоноватый.

Консистенция: однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения

Хранится на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности в 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,55	26,45	11,83	325,55/1362,1



Инженер-технолог

