

Утверждаю
Управляющий
государственным учреждением
«Центр по обеспечению деятельности
бюджетных организаций г. Бреста»
Г. В. Чернова
17.11.2025



**Технологическая карта
Рубленые котлеты из индейки**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе индейки	81	79,4
Яйца	7	7
Крахмал картофельный	6	6
Сметана	2	2
Чеснок	1	0,78
Масло растительное	5	5
Соль	0,2	0,2
Выход готовой продукции:	75	

*Согласно контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе индейки размораживают в мясо - рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре (не более 6 часов) или в холодильнике при +2...+6 °С не более 48 часов, промывают холодной водой и нарезают кубиком.

Чеснок перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Чеснок натирают на мелкой терке.

Яйца промывают сначала в 1% растворе, затем в 0,5% теплом (температура до 30 °С) растворе кальцинированной или питьевой соды, затем промывают проточной водой. В заранее нарезанное филе индейки добавляют натертый чеснок и яйца, тщательно перемешивают. В получившийся фарш добавляют сметану, картофельный крахмал и соль. Выкладывают на разогретую до +150...+160 °С сковороду и обжаривают с двух сторон в течении 3-5 минут до золотистого цвета. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250...+280 °С в течении 5-7 минут или в пароконвектомате в режиме «конвекция+пар» при температуре +180 °С в течении 3-5 минут.

Оптимальная температура подачи +50 С.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на её основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - котлеты округло приплюснутой формы, с ровной поджаристой корочкой со всех сторон;

цвет - поверхность золотистая, на разрезе - от серого до светло-коричневого ;

вкус - нежный, характерный для мяса индейки, с выраженной ноткой чеснока; **запах** - жареного мяса и чеснока;

консистенция - сочная, нежная, рыхлая. При надавливании выделяется прозрачный сок.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

Рубленая котлета из индейки	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
на 100 г	12,5	6,9	12,3	159,8

Начальник отдела по организации питания

А. Н. Свитич