

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова жителя Славянского
района
И.А. Андриевская
01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 386

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	104,4	77,4	10,44	7,74
Хлеб пшеничный	17,1	17,1	1,71	1,71
Сухари	9,9	9,9	0,99	0,99
Молоко или вода	20,7	20,7	2,07	2,07
Масса полуфабриката	-	112,5	-	11,25
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,02	15,75	12,87	257,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12,1	10,8	0,118	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Котлетное мясо зачищают от пленок и сухожилий, измельчают на мясорубке с двойной частой решеткой, соединяют с замоченным в воде и молоке хлебом добавляют йодированную соль, массу вымешивают и выбивают, дозируют по 1 шт. на порцию, панируют в сухарях. Подготовленные шницели кладут в смазанную маслом емкость. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С.в течении 5-7 минут.

Гарниры: картофельное пюре, овощи в молочном соусе, каши вязкие.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – серый, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый с ароматом вареной говядины, поверхность ровная, не заветрена.