

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТА МЯСНАЯ

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

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина 1 категории (котлетное мясо)	116	87
2	Хлеб пшеничный	19	19
3	Сухари	11	11
4	Молоко или вода	23	23
Масса полуфабриката		125	
5	Масло сливочное	7	7
Масса готовых изделий		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	17,8
Жиры(г)	17,5
Углеводы(г)	14,3
Ккал	286

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях или белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С 3-5 мин. С двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром или поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

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

Соусы: молочный, сметанный.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.