

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ Е.А. Бринцева
« 1 » октября 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов 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 | 15,8 | 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.

