УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 267

Шницель натуральный рубленный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель натуральный рубленный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Шницель натуральный рубленный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Свинина (котлетное мясо) | 120,3 | 102,6 |
| или говядина (котлетное мясо) | 120,4 | 101,4 |
| Вода | 8,9 | 8,9 |
| Яйца | 1/8 | 5,1 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Сухари | 15,2 | 15,2 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | 130,5 |
| Масло растительное | 7,5 | 7,5 |
| *Масса жареного шницеля* | 95 | 95 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход блюда** | **-** | **100** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной формы. Смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят.

При отпуске изделия гарнируют и поливают маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 оС.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид*: шницель - овально – приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция*: сочная, пышная, однородная.

*Цвет*: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

*Вкус*: жаренного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

*Запах*: жареного мяса, запанированного в сухарях.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель натуральный рубленный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| говядина | 17,3 | 35,8 | 8,2 | 426,0 |
| свинина | 15,6 | 54,6 | 8,2 | 465 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,02 | 0,02 | 3,5 | 44,1 | 0,16 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 46,8 | 163,8 | 18,09 | 1,44 | 0,00 | 0,00 |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_