УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 268

Котлеты, биточки, шницели

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты, биточки, шницели», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №……...

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Котлеты, биточки, шницели», 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 |
| Говядина (котлетное мясо) | 70 | 52 |
| или свинина (котлетное мясо) | 60 | 52 |
| Хлеб пшеничный | 12,6 | 12,6 |
| Молоко или вода | 17 | 17 |
| Соль | 1 | 1 |
| Сухари | 7 | 7 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | 87 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| *Масса жаренных изделий* | - | 70 |
| Соус № 331(сметана с томатом) |  | 30 |
| **Выход блюда** | - | **100** |
|  |  |  |
|  |  |  |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука и чеснока. Выход изделий при этом не меняется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделия поливают соусом. Подают с гарниром.

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*: форма котлеты - овально – приплюснутая, с заостренным концом, биточка – кругло- приплюснутая, сбоку подлит соус и 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 «Котлеты, биточки, шницели» 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 | 10,5 | 12,5 | 11,4 | 202,5 |
| свинина | 8,6 | 19,3 | 11,4 | 256,3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,1 | 0,7 | 15,6 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 36,4 | 127,1 | 38,5 | 1,88 |  |  |

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