УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты, биточки (особые)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты, биточки (особые)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты, биточки (особые)», 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) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф | 41,3 | 39,2 |
| Свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф | 17,7 | 16,8 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 |
| Молоко  | 14 | 14 |
| Сухари панировочные | 7 | 7 |
| **Масса полуфабриката** | - | 88 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| ВЫХОД | - | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Полуфабрикаты запекают в до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: котлета – овально-приплюснутая, с заостренным концом, биточек – кругло-приплюснутый, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Запах: запеченного мяса, запанированного в сухарях.

Вкус: запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты, биточки (особые)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 70 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 7,15 | 9,39 | 7,23 | 142,07 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,08 | 0,08 | 0,13 | 10,56 | 0,42 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 20,58 | 87,59 | 16,36 | 1,19 | 2,32 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_