|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БИТОЧКИ ОСОБЫЕ /ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА/** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **19** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ | | | | | | | | | | | | 82,6 | | 70,2 | | 8,26 | 7,02 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 15,3 | | 15,3 | | 0,15 | 0,15 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 16,9 | | 14,2 | | 1,69 | 1,42 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 16,7 | | 16,7 | | 1,67 | 1,67 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | 9,1 | | 9,1 | | 0,91 | 0,91 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 1,4 | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | | 0,22 | | 0,22 | | 0,002 | 0,002 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 1,9 | | 0,22 | 0,19 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | | 3,3 | | 3,3 | | 0,33 | 0,33 | | |
| **Масса полуфабриката: 123** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,11 | |  | В1, мг | 0,33 | |  | Са, мг | | 34,19 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,89 | |  | С, мг | 2,30 | |  | Mg, мг | | 34,27 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,81 | |  | А, мг | 0,03 | |  | Р, мг | | 247,23 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 159,00 | |  | E, мг | 1,59 | |  | Fе, мг | | 5,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,03 | |  | К, мг | | 354,65 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,68 | |  | I, мкг | | 9,51 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:***  Сердце говяжье размораживают на воздухе на производственных столах в мясном цехе или в холодной воде. Говяжье сердце хорошо помыть. Удалить весь жир и хрящи, сердце порезать средними кусочками, вымочить в холодной воде, как следует из п. 8.8 СП 2.3.6.1079-01. Перекрутить сердце, лук репчатый, чеснок, замоченный в воде и отжатый белый хлеб на мясорубке с мелкой решеткой. Добавить специи, соль хорошо вымесить и отбить. Из готовой котлетной массы разделывают изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях. При формировании котлет делайте небольшое углубление в центре – это предотвратит их деформацию  Перед жаркой или запеканием дайте биточкам «отдохнуть» в холодильнике 15-20 минут – это поможет им лучше держать форму  Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском. Ооптимальная температура запекания составляет 180-190°C. При этом более высокая температура может привести к быстрому подгоранию снаружи при сырой середине, а более низкая — к вытеканию сока и потере сочности. Признаки готовности биточка являются выделяющийся из котлеты прозрачный сок , на разрезе биточек имеет светлосерый цвет без розоватых включений.   |  | | --- | | ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | Температура подачи +65 С | |  | | ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | Внешний вид: форма биточка - кругло-приплюснутая,  Консистенция: сочная, пышная, однородная.  Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  Вкус: запеченого мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.  Запах: запеченого мяса, запанированного в сухарях. |   Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |