|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ ДРУЖБА С МАСЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **20** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборник 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** | | |
| РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 71,9 | | 57,5 | | 7,19 | 5,75 | | |
| ИЛИ РЫБА ХЕК ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 71,9 | | 57,5 | | 7,19 | 5,75 | | |
| ИЛИ РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 71,9 | | 57,5 | | 7,19 | 5,75 | | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 30,9 | | 24,75 | | 3,09 | 2,48 | | |
| ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ | | | | | | | | | | | | 30,9 | | 24,75 | | 3,09 | 2,48 | | |
| ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | 27,5 | | 24,75 | | 2,7 | 2,48 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,11 шт. | | 4,5 | | 11 шт. | 0,45 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 3,1 | | 3,1 | | 0,31 | 0,31 | | |
| **Масса п/ф** | | | | | | | | | | | |  | | **105** | |  | **10,5** | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 95** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,37 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | Са, мг | | 53,16 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,71 | |  | С, мг | 1,03 | |  | Mg, мг | | 49,78 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 11,38+ | |  | А, мг | 0,06 | |  | Р, мг | | 233,52 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 180,64 | |  | E, мг | 1,26 | |  | Fе, мг | | 2,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,18 | |  | К, мг | | 382,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,14 | |  | I, мкг | | 90,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,39 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Свинину мясную или куриные окорочка б/к или куриная грудка филе, рыбное филе пропускают через мясорубку с крупной решеткой вместе луком и, все ингредиенты смешивают до однородной массы, добавляют яйцо, фарш солят. Охлаждают в холодильнике 30 минут Фарш готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. Готовый фарш порционируют, формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарной панировке и выкладывают в противень или гастроемкость ,запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 180 -190 град С 25-30 мин. Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.  Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности . Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.  При отпуске котлеты гарнируют и поливают маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом,  Консистенция: сочная, однородная  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый  Вкус: запечённой рыбной и мясной котлетной массы, умеренно соленый  Запах: приятный, рыбы , мяса.. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова