|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **22** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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, 2017.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ | | | | | | | | | | | | | | 66 | | 52,8 | | 6,6 | 5,28 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 10 | | 8,4 | | 1 | 0,84 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 12 | | 1,5 | 1,2 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 1,7 | | 0,2 | 0,17 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 8,6 | | 8,6 | | 0,86 | 0,86 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 3,2 | | 3,2 | | 0,32 | 0,32 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 1,3 | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | | | 0,13 шт. | | 5,1 | | 13 шт. | 0,51 | | |
| **Масса п/ф** | | | | | | | | | | | | | |  | | **106,5** | |  | **10,650** | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | | 9,29 | |  | В1, мг | | 0,07 | |  | Са, мг | | 31,59 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | | 10,30 | |  | С, мг | | 2,95 | |  | Mg, мг | | 23,98 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 12,00 | |  | А, мг | | 0,07 | |  | Р, мг | | 134,19 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | | 195,95 | |  | E, мг | | 1,85 | |  | Fе, мг | | 1,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,16 | |  | К, мг | | 194,11 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  | В2, мг | | 0,11 | |  | I, мкг | | 4,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капустой, луком, чесноком, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.  Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты ,обмакивают в льезоне, затем панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи блюда 65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена  Консистенция: сочная, мягкая.  Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.  Вкус: мяса запечённой птицы, умеренно соленый.  Запах: запечённого мяса птицы (данного вида), приятный. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова