|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "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 | | | | | | | | | | | | 95,9 | | 76,7 | | 9,59 | 7,67 | | |
| ИЛИ РЫБА ХЕК ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 95,9 | | 76,7 | | 9,59 | 7,67 | | |
| ИЛИ РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 95,9 | | 76,7 | | 9,59 | 7,67 | | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 41,2 | | 33 | | 4,12 | 3,3 | | |
| ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ | | | | | | | | | | | | 41,2 | | 33 | | 4,12 | 3,3 | | |
| ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | 36,7 | | 33 | | 3,67 | 3,3 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,15 шт | | 5,9 | | 15 шт. | 0,59 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 15,9 | | 13,3 | | 1,59 | 1,33 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | 6,7 | | 6,7 | | 0,67 | 0,67 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 2,1 | | 2,1 | | 0,21 | 0,21 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 2,7 | | 2,7 | | 0,27 | 0,27 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 4,1 | | 4,1 | | 0,41 | 0,41 | | |
| **Масса п/ф** | | | | | | | | | | | |  | | **140** | |  | **140** | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 125** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 12,34 | |  | В1, мг | 0,17 | |  | Са, мг | | 76,78 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 16,60 | |  | С, мг | 1,55 | |  | Mg, мг | | 74,48 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,26 | |  | А, мг | 0,08 | |  | Р, мг | | 358,56 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 276,11 | |  | E, мг | 1,67 | |  | Fе, мг | | 3,11 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,21 | |  | К, мг | | 587,91 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,24 | |  | I, мкг | | 138,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,61 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | 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