|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТА РАДУЖНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **18** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по** **использованию блюд повышенной пищевой и биологической** **ценности 2012, г. СПб** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | 82,2 | | 74 | | 8,2 | 7,4 | | |
| ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | 82,2 | | 74 | | 8,2 | 7,4 | | |
| ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К | | | | | | | | | | | | 92,5 | | 74 | | 9,25 | 7,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 13,4 | | 11,2 | | 1,34 | 1,12 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 16 | | 12 | | 1,6 | 1,2 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 15 | | 12 | | 1,5 | 1,2 | | |
| ВОДА | | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,08 шт. | | 3,2 | | 8 шт. | 0,32 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | 7,8 | | 7,8 | | 0,78 | 0,78 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| **Масса п/ф** | | | | | | | | | | | |  | | **123** | |  |  | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,58 | |  | В1, мг | 0,29 | |  | Са, мг | | 35,13 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,71 | |  | С, мг | 0,55 | |  | Mg, мг | | 30,38 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 10,43 | |  | А, мг | 0,25 | |  | Р, мг | | 154,62 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 197,85 | |  | E, мг | 1,08 | |  | Fе, мг | | 2,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,07 | |  | К, мг | | 303,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,11 | |  | I, мкг | | 7,58 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Котлетное мясо говядины или свинины, или бедра куриного б/к нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют морковь и репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают, добавляют соль, воду и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень или гастроемкость ссмазанные маслом растительным,запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 25-30 минут при температуре 180 -190 град С 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелку укладывают котлету и рядом гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом.  цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;  вкус, запах приятный, умеренно солёный, характерный для изделий из рубленного мяса;  консистенция сочная, однородная, пышная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова