|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **26** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по** **организации питания детей и подростков в учреждениях** **образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | 83,4 | | 75 | | 7,34 | 7,5 | | |
| ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ | | | | | | | | | | | | 93,8 | | 75 | | 9,38 | 7,5 | | |
| ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | 83,4 | | 75 | | 7,34 | 7,5 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 16,7 | | 16,7 | | 1,67 | 1,67 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 21 | | 21 | | 2,1 | 2,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,24 шт | | 9,8 | | 24 шт | 0,98 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 4,4 | | 4,4 | | 0,44 | 0,44 | | |
| **Масса п/ф** | | | | | | | | | | | |  | | **123** | |  |  | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 12,83 | |  | В1, мг | 0,30 | |  | Са, мг | | 46,36 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 17,95 | |  | С, мг | 0,14 | |  | Mg, мг | | 25,15 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 37,501 | |  | А, мг | 0,05 | |  | Р, мг | | 152,48 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 300,00 | |  | E, мг | 1,57 | |  | Fе, мг | | 1,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,29 | |  | К, мг | | 294,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,14 | |  | I, мкг | | 9,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| |  | | --- | | ***Технология приготовления:***  Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют яйцо, лук, соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку | | Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом  Изделия укладывают на смазанную маслом поверхность противня или функциональной емкости и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25 -30 мин при температуре 190-200 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 гарнир, запеченое изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.  Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, полито маслом  подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;  • цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светло-серого до серого;  • вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для запечённого мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;  • консистенция — однородная, сочная, пышная.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |