

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 295

Котлеты рубленые из бройлер-цыплят

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят», вырабатываемое и в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок ¹	121	50
<i>Филе куриное</i>	77	77
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко или вода	18	18
Сухари	7	7
Соль	1	1
<i>Масса полуфабриката</i>	-	83
Масло растительное	4,5	4,5
<i>Масса жаренных котлет</i>	-	70
Соус № 330	-	30
Выход блюда:	-	100

¹ мякоть с кожей

4 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленный.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят» на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,8	13,3	16,2	225,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,07	0,66	32,9	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
44,2	68,22	14,98	0,95	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____