

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 271

Котлеты домашние

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Котлеты домашние», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	46,8	35,1
Свинина (котлетное мясо)	24	20
Лук репчатый	2,4	2
Сухари	4	4
Яйца	1/40шт	1
Хлеб пшеничный	12,7	12,7
Вода	19,5	19,5
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	97,6
Масло растительное	4	4
Масса готовых котлет	-	80
Соус № 331(сметана с томатом)	-	20
Выход блюда	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты).

Котлеты можно приготовить с добавлением репчатого лука и чеснока. При отпуске изделия поливают соусом. Подают с гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально – приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Вкус: жаренного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты домашние» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,2	12,1	11,7	196

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,02	0,02	3,5	44,1	0,16

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
46,8	163,8	18,09	1,44	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 _____