



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **22**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	66	52,8	6,6	5,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,6	8,6	0,86	0,86
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,1	13 шт.	0,51
Масса п/ф		106,5		10,650
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,29	В1, мг	0,07	Ca, мг	31,59
Жиры, г	10,30	С, мг	2,95	Mg, мг	23,98
Углеводы, г	12,00	А, мг	0,07	P, мг	134,19
Энергетическая ценность, ккал	195,95	Е, мг	1,85	Fe, мг	1,97
		Д, мкг	0,16	K, мг	194,11
		В2, мг	0,11	I, мкг	4,80
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капустой, луком, чесноком, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты, обмакивают в льезоне, затем панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса запечённой птицы, умеренно солёный.

Запах: запечённого мяса птицы (данного вида), приятный.