



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**

Номер рецептуры: **26**

Наименование сборника рецептов: **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	75,1	67,6	7,51	6,76
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ	84,5	67,6	8,45	6,76
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	75,1	67,6	7,51	6,76
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	9	22 шт.	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Масса п/ф		111		
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,73	В1, мг	0,27	Са, мг	41,74
Жиры, г	15,75	С, мг	0,13	Mg, мг	22,63
Углеводы, г	37,89	А, мг	0,05	P, мг	137,23
Энергетическая ценность, ккал	329,11	Е, мг	1,42	Fe, мг	1,53
		Д, мкг	0,26	K, мг	265,14
		В2, мг	0,13	I, мкг	8,45
				F, мг	0,04
				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 разделяют 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, запеченное 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