



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ДРУЖБА С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	71,9	57,5	7,19	5,75
ИЛИ РЫБА ХЕК ФИЛЕ	71,9	57,5	7,19	5,75
ИЛИ РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	71,9	57,5	7,19	5,75
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	30,9	24,75	3,09	2,48
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	30,9	24,75	3,09	2,48
ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ	27,5	24,75	2,7	2,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,5	11 шт.	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
Масса п/ф		105		10,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,37	В1, мг	0,12	Са, мг	53,16
Жиры, г	10,71	С, мг	1,03	Mg, мг	49,78
Углеводы, г	11,38+	А, мг	0,06	Р, мг	233,52
Энергетическая ценность, ккал	180,64	Е, мг	1,26	Fe, мг	2,10
		Д, мкг	0,18	К, мг	382,85
		В2, мг	0,14	І, мкг	90,10
				F, мг	0,39
				Se, мг	0,02

технология приготовления:

Свинину мясную или куриные окорочка б/к или куриная грудка филе, рыбное филе пропускают через мясорубку с крупной решеткой вместе луком и, все ингредиенты смешивают до однородной массы, добавляют яйцо, фарш солят. Охлаждают в холодильнике 30 минут Фарш готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. Готовый фарш порционируют, формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарной панировке и выкладывают в противень или гастроемкость, запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 180 -190 град С 25-30 мин. 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.

При отпуске котлеты гарнируют и поливают маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом,

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: запечённой рыбной и мясной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы , мяса..

Технолог по питанию

Т.В.Русинова