

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 269.06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета мяс с соусом томат (биточек)

Номер рецептуры: 269.06

Наименование сборника рецептур: сб. рецепт 2007 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	12	12	1,2	1,2
Говядина мякоть	37	37	3,7	3,7
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль	1	1	0,1	0,1
Сахар	5	5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный				
Вода	70	70	7	7
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый	1,2	1,2	0,12	0,12
Морковь	3	3	0,3	0,3
Мясо	2,2	2,2	0,225	0,225
Мука	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар	3	3	0,3	0,3
Соль	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9
Хлеб 2 сорт				
Выход:	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Энергетическая ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или крупно-приплюснутой толщ. 2,0-2,5 см. (биточки), или плоско-овальной - толщ. 1 см. - шницели. Готовят в пароварочном котле при 150 град. 10-20мин.

Для соуса: лук пассеруют, доб. том. пюре и пассеруют еще 20-25 мин. В растопленном сл. масле доб. просеян. муку, пассеруют при непрерывном помешивании не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную пассерованную муку доб. ошалад. воду и вымешивают до образования однородной массы и добавляют пассерованные лук и том. и варят 20-25 мин. после этого процеживают, протерев разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Утвердил: _____ Семиков Игорь Александрович

М.П.