

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 269Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлета мясная с маслом (особые)*Номер рецептуры: *492*Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания обучающихся*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нето, г	Брутто, кг	Нето, кг
Голодная масса	<i>50</i>	40	<i>5,0</i>	4,0
Мясо растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Сухари	5	5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	8	8	0,8	0,8
Вода	10	10	1	1
<i>Итого:</i>	Выход	<i>207,50/18</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	<i>5,74</i>
Жиры (г)	<i>4,92</i>
Углеводы (г)	<i>8,57</i>
Энергетич. (ккал)	<i>101,63</i>

Ca (мг)	<i>6,6</i>
Mg (мг)	<i>16,21</i>
Fe (мг)	<i>0,37</i>
C (мг)	

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с частыми пшеничным хлебом 1с. или высшего сорта, предварительно замоченным в воде или молоке, добавляют соль, разбитый пух и перемешивают. После повторного пропускания на мясорубке котлетную массу еще раз перемешивают. Сформованные п.ф. сразу отправляют на тепловую обработку или помещают в холодильник для окисления до 18град.С, жарят на сковороде перед отпуском при 150-180град. 3-5 мин. с обеих сторон до образования румяной корочки доводят до готовности в жарочном шкафу при 200-270град. 5-7 мин. Ввиду высокой влагоемкости обжаренности сырья и готовки п.ф. котлетное мясо промывают холодной водой и в котлетное мясо добавляют холодную воду или лед. При окончательной готовности изделия происходит выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Температура подачи не ниже 60град.С.

Внешний вид: форма котлеты овально-прямоугольная, с заостренными концами. Биточка-овально-прямоугольная. Образу подлит соус, уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: коричнево-красноватый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареного мяса умеренно-соленый, без прикуса хлеба.

Запах жареного мяса дозированного к сушкам.

Реализация в мес. 6х час

Семенов Игорь Александрович