

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №386

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Говядина I категории (котлетное мясо)	116	86						
Хлеб пшеничный	19	19						
Сухари	11	11						
Молоко или вода	23	23						
Масса полуфабриката	-	125						
Масло сливочное	7	7						
Масса готовых изделий	-	100						
Итого:			17,8	15,4	17,5	0,3	14,3	286

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,09	0,16	0,0	39	2,8

Выход: 100

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют котлеты – овально – приплюснутой формы толщиной 1,5 – 2 см., биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2 – 2,5 см., или шницели – плоскоооальной формы толщиной 1 см. Изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150 - 160°C 3 – 5 мин., с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 – 280°C в темени 5 – 7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют в разрезе. Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом. Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе. Соусы: молочный, сметанный.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Овощи и яйца аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует виду овощей. Вкус в меру соленый. Консистенция вареных овощей – мягкая.