

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 268

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты, биточки, шницеля**

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	75	55,5	7,5	5,55
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Сухари	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса полуфабриката		93		9,3
Масло растительное	3	3	0,45	0,45
Масса тушеных изделий		75		7,5
Выход		75		7,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,38
Жиры (г):	18,15
Углеводы (г):	10,74
Эн.ценность (ккал):	258

Ca (мг):	32,36
Mg (мг):	41,84
Fe (мг):	2,1
C (мг):	0,26

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	100	74	10	7,4
Хлеб пшеничный	18	13,5	1,35	1,35
Молоко	24	24	2,4	2,4
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Сухари	10	10	1	1
Масса полуфабриката		124		12,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса тушеных изделий		100		10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,5
Жиры (г):	24,2
Углеводы (г):	14,32
Эн.ценность (ккал):	344

Ca (мг):	43,04
Mg (мг):	55,78
Fe (мг):	2,8
C (мг):	0,34

Технология приготовления

Мясо говядины провернуть через мясорубку, соединить с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавить рубленый лук, соль и перемешать. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают. Котлетную массу тщательно перемешивают (отбивают), чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели), панируют в сухарях. Изделия доводят до готовности в духовом шкафу (темпер. 250-280 гр. в течении 20-25 минут). Молоко для замачивания хлеба должно быть холодным.

Требования к качеству.

Внешний вид: форма котлет – овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка-кругло-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: тушеного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: тушеного мяса, запанированного в сухарях.