



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)**

Номер рецептуры: **288**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СВИНИНА МЯСНАЯ	89	85,4	8,9	8,54
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	17,1	17,1	1,71	1,71
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,9	20,9	2,09	2,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	15,88	С, мг	0,00	Mg, мг	12,60
Белки, г	9,94	А, мг	0,01	Ca, мг	7,00
Энергетическая ценность, ккал	288,80	В1, мг	0,03	Fe, мг	1,40
Жиры, г	22,80	Е, мг	0,42	P, мг	99,40
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым хлебом два раза. Массу солят и хорошо вымешивают. Из вымешанной котлетной массы биточки, которые припускают под крышкой 15-20 мин или готовят в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-30 мин. Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске биточки гарнируют, рядом подливают соус.  
Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положен биточек и подлит соус;
- цвет поверхности биточка и на разрезе от светло-серого до серого, соуса — белый или белый с желтоватым оттенком;
- вкус, запах — приятный мясной, умеренно соленый;
- консистенция биточков — мягкая, сочная, однородная; соуса — эластичная, однородная.