



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)**

Номер рецептуры: **272**

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	79,2	76	7,92	7,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	30,30	В1, мг	0,07	Fe, мг	1,80
Белки, г	14,50	С, мг	0,00	P, мг	135,00
Жиры, г	13,86	Е, мг	3,24	Mg, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	400,00	А, мг	0,00	Ca, мг	10,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма воды. Готовый полуфабрикат укладывают на листы, смазанные маслом, и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, готовое изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно пропечено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневатый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для печеного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.