

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 308**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты, биточки мясные паровые

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	123.3	121.5	12330	12150
Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта	21	21	2100	2100
Вода	28.5	28.5	2850	2850
Соль поваренная пищевая	1.5	1.5	150	150
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 8	0.02	0.02	2	2
или Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 9	0.02	0.02	2	2
или Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 10	0.02	0.02	2	2
~ Допускается котлеты, биточки готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.	-	-	-	-
~ Масса полуфабриката	-	171	-	17100
~ Масса котлет, биточков готовых	-	150	-	15000
<b>Выход: 150</b>	-	-	-	-

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	25.97	Ca (мг)	23.78
Жиры (г):	12.12	Mg (мг)	7.55
Углеводы (г):	10.14	Fe (мг)	3.99
Эн. ценность (ккал):	253.47	C (мг)	0

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку дважды, смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1:20-50 (для лучшего ее распределения), хорошо выбивают. Из приготовленной котлетной массы формируют котлеты или биточки, варят на пару или в воде до готовности в течение 15-20 мин. Отпускают котлеты, биточки с прокипяченным сливочным маслом. Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Для диет 7, 8, 10 котлеты, биточки готовят без соли поваренной.