

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций  
Каменецкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Каменецкого района»  
О.В. Кирилук  
«30» мая 2024г.

**Технологическая карта**  
на кулинарную продукцию

**КОТЛЕТА «МИРАЖ»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина	38,0	38,0
Цыплята-бройлеры ( филе)	27,6	27,0
или грудка цыплят-бройлеров (замороженная)	32,4*	27,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Молоко или вода	12,0	12,0
Морковь до 01.01	9,2	7,4
с 01.01	9,8	7,4
Соль	0,6	0,6
Мука пшеничная	3,0	3,0
Масло растительное	1,0	1,0
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>90</b>
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>75</b>	

\*Мякоть с кожей. Определяется актом контрольной проработки.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают, зачищают, промывают тёплой (+20-30 оС), затем холодной (+12-15 оС) водой. Филе цыплят – бройлеров или грудки цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре + 8-15<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой. У грудок цыплят-бройлеров удаляют кость, сухожилия, промывают холодной проточной водой.

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку вместе с филе цыплят-бройлеров или подготовленными грудками цыплят-бройлеров , замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным, пассированной морковью, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют

котлеты овально-приплюснутой формы с заострённым концом. Изделие панируют в муке с обеих сторон и обжаривают на сковороде с маслом растительным при температуре +150 -160 оС в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 - 280 оС в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре +250оС - 270оС в течение 20-25 минут, без предварительного обжаривания.

При тепловой обработке в пароконвектомате, пароконвектомат прогревают до температуры +240-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут, и готовят котлеты при температуре + 200-210 оС, влажности 50% в течение 15-20 минут.

Оптимальная температура подачи + 65°С.

На диету «П» не рекомендуется.

### **3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – жареное изделие, панированное в муке, плоско-овальной формы с заострённым концом;

**цвет** – корочки изделия - светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато- коричневый с вкраплениями тёртой моркови;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы, слегка солоноватый, с привкусом и ароматом пассерованной моркови;

**консистенция** – однородная, мягкая, сочная.

### **4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### **5.Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
16,0	21,96	8,37	302,37

Начальник отдела по организации питания

ГУ «Центр по обеспечению деятельности

бюджетных организаций Каменецкого района»:



Г. Ф. Таруц