

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Каменецкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Каменецкого района»

« 11 » _____ 2025г
О. В. Кирилук

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

КОТЛЕТА «ОТЛИЧНИК»

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
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	19,38*	19,0
Свинина (кроме вырезки, корейки)	19,38*	19,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Лук репчатый	4,76	4,0
Масло растительное	0,8	0,8
Масса пассерованного лука	-	2
Вода	11	11
Сухари панировочные	3,6	3,6
Соль	0,5	0,5
Выход полуфабриката	-	62
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готовой продукции:	50	

* 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 размораживают на воздухе при температуре + 8-15⁰С, промывают холодной проточной водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой). Подготовленный лук шинкуют и закладывают в разогретое до температуры 130-140оС масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110оС в течение 5-8 минут.

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку вместе с филе цыплят-бройлеров , замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют

пассерованный репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль, воду, хорошо перемешивают. Из котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заострённым концом. Затем изделия панируют в сухарях с обеих сторон и обжаривают на сковороде с маслом растительным при температуре +150 - +160 оС и обжаривают в течение 3-5 минут с двух сторон 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 +240-250⁰С в течение 10 минут, и готовят котлеты при температуре + 200-210 оС, влажности 50% в течение 15-20 минут. Котлеты можно готовить без применения пара, при температуре 200-220 оС в течение 15-20 минут.

Оптимальная температура подачи + 65°С.

На диету «П» не рекомендуется.

Указанная в технологической карте рецептура (на 50 г) является базовой, и на её основе можно сделать перерасчёт не необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

вкус, запах – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы, слегка солоноватый;

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
12,55	26,45	11,83	325,55

Начальник отдела по организации питания:  Г. Ф. Таруц