

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
«02» ДЕКАБРЯ 2025г

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

КОТЛЕТЫ « КЛАССНЫЕ »

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 (лопаточная или тазобедренная части, крупнокусковая, замороженная)	46,4*	45
Цыплята - бройлеры потрошённые 1 сорта	49,1	27,5
или филе цыплёнка-бройлера замороженное	28,05*	27,5
Хлеб пшеничный	15	15
Яйца	-	1
Молоко или вода	25	25
Лук репчатый	3,0	2,5
Вода	11	11
Сухари панировочные	5,0	5,0
Соль	0,5	0,5
Выход полуфабриката	-	122
Масло растительное	5,0	5,0
Выход готовой продукции:	100	

* Определяется актом контрольной проработки.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают тёплой (+20 - +30 оС), затем холодной (+12 - +15 оС) водой. Тушки цыплят-бройлеров или филе цыплят – бройлеров размораживают на воздухе при температуре + 8 - +15⁰С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют мякоть от костей.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% тёплом (с

температурой до 30оС) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку вместе с мясом птицы, соединяют с заранее замоченным в воде хлебом пшеничным (батон), репчатым луком и вновь пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют соль, яйца и хорошо перемешивают. Из полученной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом. Затем изделия панируют в сухарях с обеих сторон и обжаривают с обеих сторон на сковороде с маслом растительным при температуре +150 - +160 оС в течение 3-5 минут, 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 +200⁰С в течение 10 минут, и готовят котлеты при температуре - + 190 - +200 оС, в режиме « конвекция + пар», влажности 50% в течение 15-20 минут. Котлеты можно готовить в режиме «конвекция», 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 100 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-коричневый или 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
15,8	8,2	14,0	194,0

Начальник отдела по организации питания:  Г. Ф. Таруз