

Директор ООО "АБК-ПЭЙМЕНТ"
Рахматуллин Р.Р.



Карта составлена на: 1 и 100 порций
Наименование блюда: **Котлеты "Аппетитные" мясо - куриные в томатном соусе 80/30г**
Номер рецептуры: ТТК №
Наименование сборника рецептур: Согласно акта проработки от 09.06.2018

Наименование продукта	Ед. изм.	Вес брутто, кг	на 1 порцию		на 100 порций	
			Вес нетто, кг	Вес брутто, кг	Вес нетто, кг	Вес брутто, кг
КОТЛЕТЫ "АППЕТИТНЫЕ" мясо - куриные	кг	0,09200	0,09200	9,200	9,200	9,200
МАСЛО ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	кг	0,08000	0,08000	8,000	8,000	8,000
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	кг	0,00200	0,00200	0,200	0,200	0,200
СОУС ТОМАТНЫЙ:	кг	0,03000	0,03000	3,000	3,000	3,000
ВОДА	кг	0,00135	0,00135	0,135	0,135	0,135
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	кг	0,00250	0,00250	0,250	0,250	0,250
МОРОЖЕНОЕ	кг	0,00072	0,00072	0,072	0,072	0,072
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	кг	0,00200	0,00200	0,200	0,200	0,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	кг	0,00045	0,00045	0,045	0,045	0,045
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	кг	0,00030	0,00030	0,030	0,030	0,030
САХАР	кг	0,00050	0,00050	0,050	0,050	0,050
СОЛЬ ПОДРОБАННАЯ	кг	0,00050	0,00050	0,050	0,050	0,050
Выход			0,08000		8,000	
Выход ПФ: 92г						
Выход готовых котлет: 80г						
Выход готовых котлет в соусе 80/30						

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Белки (г)	8,150	Витамин В1 (мг)	0,060	Ca (мг)	19,820
Жиры (г)	11,240	Витамин С (мг)	2,320	P (мг)	137,790
Углеводы (г)	7,530	Витамин А (мг)	20,030	Mg (мг)	18,610
Эн. ценность (ккал)	137,350	Витамин Е (мг)	1,340	Fe (мг)	1,730

Технология приготовления:
Куриную грудку разделяют на филе с кожей. Подготовленное котлетное мясо и куриную грудку нарезают на куски и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с черствым хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют мелко рубленый пассерованный репчатый лук, соль и хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень, запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 20-25 минут, либо в пароконвектомате-режиме "Жар/Пар" 20-25 минут. Приготовленные котлеты закладывают в жарочный шкаф до слякя кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильную пассерованную муку должны иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70С, используют 1/4 часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Морковь и лук репчатый мелко нарезают, пропускают, добавляют томатную пасту и продолжают тушить еще 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные овощи, варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Органолептические показатели:
Внешний вид: форма котлет овально-приплюснутая
Цвет: корочки-коричневый, на разрезе-свежо-серый
Консистенция: сочная, пышная
Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Технолог
Калькулятор
С.А. Сидорова
В.В. Сидорова