

Директор ООО "АБК-1" Ізмент
Рахматуллин Р.Р.

Карта составлена на: 1 и 100 порций
Наименование блюда: Колбеты "Аппетитные" мясо - куриные в томатном соусе 80/30г
Номер рецептуры: ТК №

Наименование сборника рецептов: Согласно акта проработки от 09.06.2018



Наименование продукта	Ед - иза измерени я	на 1 порцию		на 100 порций	
		Вес брутто,кг	Вес нетто,кг	Вес брутто,кг	Вес нетто,кг
ТОПКИНГА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)					
или фарш говядины	кг	0.04950	0.02480	4.950	4.890
КОРНАКА ГРУДКА НА КОСТИ	кг	0.04830	0.02480	4.800	4.800
ПТИЦА РЕПЬЧАТЫЙ	кг	0.01650	0.01380	1.650	1.380
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	кг	0.01862	0.01560	1.862	1.560
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	кг	0.00250	0.00200	0.250	0.200
БЕДА	кг	0.00770	0.00700	0.770	0.700
САУДЫ ПАНИРОВОЧНЫЕ	кг	0.00880	0.00880	0.880	0.880
СОЛЬ ПОДИРОВАНАЯ	кг	0.00400	0.00400	0.400	0.400
масла подфальсанта	кг	0.00100	0.00100	0.100	0.100
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	кг	0.00200	0.00200	0.200	0.200
ГОУС ТОМАТНЫЙ:	кг		0.03000		3.000
ВОДА	кг	0.03000	0.03000	3.000	3.000
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	кг	0.03000	0.03000	3.000	3.000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	кг	0.00135	0.00135	0.135	0.135
МОРКОВЬ	кг	0.00135	0.00135	0.135	0.135
ПТИЦА РЕПЬЧАТЫЙ	кг	0.00250	0.00200	0.250	0.200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	кг	0.00672	0.00600	0.672	0.600
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	кг	0.00200	0.00200	0.200	0.200
САУДЫ	кг	0.00045	0.00045	0.045	0.045
СОЛЬ ПОДИРОВАНАЯ	кг	0.00030	0.00030	0.030	0.030
БЫХЛА ПТО: 92г	кг	0.00030	0.00030	0.030	0.030
			0.88000		8.800

Выход в свет: 92г
Выход готовых

Выход готовых котлет в соусе 80/30

Диетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Омега-3	8,130	Витамин B1 (мг)	0,060	Ca (мг)	19,820
Жир (г)	11,240	Витамин C (мг)	2,320	P (мг)	137,790
Углеводы (г)	7,530	Витамин A (мг)	20,080	Mg (мг)	18,610
Эн. ценность (ккал)	137,350	Витамин E (мг)	1,340	Fe (мг)	1,730

Технология приготовления:

Измельчённое мясо соединяют с черствым хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляя мелко рубленные переспевшие репчатый лук, соль и хорошо переминают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным кончиком, панируют в панировочных сухарях, кладут на смазанный маслом противень, запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут. Присоединение соуса: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 8-10 минут, либо помещают для дачения цвета и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, добавляют соль и хорошо перемешивают. Правильно сложенный соус добавляют к жареному котлетному шарику, подавая на тарелке. Котлетки по-польски: жарят на сковороде, смазанной маслом, при температуре 250-300 °С в течение 10-12 минут. В конце жарки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, протирают при этом газированные овощи, доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая
Цвет: корочки-коричневый, на разрезе-светло-серый
Консистенция: сочная, пышная
Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технолог
Калькулятор

Калыкчылтор

1