



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна Дели плюс 2015

Наименование блюда: КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ 80г

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО Б/К)	61,8	59,2	6180	5920
2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	14,4	14,4	1440	1440
3	ВОДА	19,2	19,2	1920	1920
4	СУХАРИ	8	8	800	800
5	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	50	50
6	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	4,8	4,8	480	480
Масса п/ф (сырьевого набора):		99,2		9920	
Выход блюда (в граммах):		80 г		8000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленное мясо говядины пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в воде хлеб, соль, воду, вымешивают до однородной массы, формируют в виде котлет, биточков или шницели, панируют в сухарях. Подготовленный п/ф слегка запекают с обеих сторон на растительном масле до образования равномерной корочки 5-10 минут, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250- 280 С (20-25 минут), (с учетом работы используемого теплового оборудования). Температура внутри изделия не ниже 85 С. Температура подачи не ниже 65 С.

2 Способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Подготовленные котлеты укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную растительным маслом и готовятся в ПКВ режим "жар-пар" при температуре 140 С в течение 15 минут и в режиме "пар" в течение 15 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: биточки правильной кругло-приплюснутой формы (котлеты - овально-приплюснутой с заостренным концом) поверхность и края ровные, без трещин

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Вкус и запах: готового мяса, запанированного в сухарях, умеренно соленый

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг
9,660	12,412	9,450	182,000	0,166	3,861

Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
	1,384	54,974	155,026	21,930

Fe, мг
1,678

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.