

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №20

Наименование изделия: : **котлеты, биточки, шницели рубленые**

Номер рецептуры: 299

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина котлетное мясо	60	44
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	15	15
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
Яйца	4	4
Масло сливочное	2	2
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,18	2,35	3,21	46,3	0,03

Технология приготовления: из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 мм (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели)

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 250-280 градусов 20-25 мин. Отпускают с прокипяченным маслом.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная, картофельное пюре.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты- овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков- кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо