Технологическая карта

Наименование изделия: **Котлеты рубленые из птиц или кролика**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Куры, | 74 | 44 | 98 | 59 |
| или бройлер-цыпленок, | 96 | 44 | 127 | 59 |
| или куриные окорочка1 , | 75 | 44 | 101 | 59 |
| или индейка, | 64 | 44 | 85 | 59 |
| или кролик, | 63 | 44 | 84 | 59 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 45 | 44 | 60 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Молоко | 16 | 16 | 21 | 21 |
| Сухари | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката |  | 75 |  | 100 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса запеченных котлет |  | 60 |  | 80 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| или масло сливочное |  | 5 |  | 5 |
| Выход с гарниром и маслом сливочным |  | 205 |  | 235 |
| Выход с гарниром и соусом |  | 230 |  | 260 |

1 мякоть без кожи и жира

Химический состав данного блюда на 60 гр котлета из кур:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 9,43 | 9,65 |  | 9,98 | 164 | 0,5 |

Химический состав данного блюда на 80 гр котлета из кур:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 12,64 | 13,14 |  | 13,46 | 223 | 0,67 |

**Технология приготовления:**Мякоть птиц или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке и воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу. Гарниры – каши рассыпчатые, пюре картофельное. Соусы – сметанный, сметанный с луком. **Требования к качеству:**Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Консистенция: котлеты – мягкая, сочная. Цвет: котлеты – бело-серый, гарнира –

свойственный гарниру. Вкус: продуктов, входящих в блюдо. Запах: продуктов, входящих в блюдо.