

Дата, время	Наименование блюда	№ технологической карты	Продукты	Количество продукта на 1 блюдо	Количество порций	Вес НЕТТО	Подпись ответственного лица
18.10.2018	Домашнее «Ассорти»	347/Есть			100		
9:00	Завтрак «Ассорти»	1018/3	арбузные (конц.мел)	36г	* 100	4,100	[Подпись]
			филе курицы ОХА	32,4г	* 100	6,480	[Подпись]
			масло	15,5г	* 100	5,060	[Подпись]
			масло сметанное	18г	* 100	5,600	[Подпись]
			масло слив.	3,6г	* 100	0,42	[Подпись]
			соль йодированная	0,4г	* 100	0,08	[Подпись]
			сметана	90г	* 100	1,800	[Подпись]
			С/ф. 1125 - слив. ванильный				[Подпись]
			высок 10 ¹⁵ в/жор	93г - слив. ванильный			[Подпись]
			Темпатура при взвесе	при взвешивании			[Подпись]
			температура	93,4г			[Подпись]
			взвешиваемая	93,4г			[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]
			температура				[Подпись]

Директор



Наимен. блюда: **КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ".**

Выход: 90

N по справ.: №347/ЕСТН2018/3

Технологическая карта N

Продукт/Входящий рецепт	Ед. изм.	на 1 пор.		на 10 пор.		на 100 пор.	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)	КГ	0,0387	0,0360	0,3870	0,3600	3,870	3,600
ФИЛЕ КУРИНОЕ ОХЛАЖДЕННОЕ	КГ	0,0333	0,0324	0,3330	0,3240	3,330	3,240
МОЛОКО	ЛИТ	0,0153	0,0153	0,1530	0,1530	1,530	1,530
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	КГ	0,0144	0,0180	0,1440	0,1800	1,440	1,800
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ СМАЗКИ	КГ	0,0036	0,0036	0,0360	0,0360	0,360	0,360
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	КГ	0,0004	0,0004	0,0036	0,0036	0,036	0,036
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	КГ	0,0090	0,0090	0,0900	0,0900	0,900	0,900

Итого: 0,1147 0,1147 1,1466 1,1466 11,466 11,466

Масса полуфабриката

МАССА П/Ф-112,5Г

Технология приготовления

ЗАЩИЩЕННОЕ МЯСО КОТЛЕТНОЕ И ФИЛЕ ИЗМЕЛЬЧАЮТ НА МЯСОРУБКЕ, СОЕДИНЯЮТ С ПШЕНИЧНЫМ ЧЕРСТВЫМ ХЛЕБОМ БЕЗ КОРОК, ЗАМОЧЕННЫМ В МОЛОКЕ ИЛИ ВОДЕ, ДОБАВЛЯЮТ ЙОДИРОВАННУЮ СОЛЬ, ПЕРЕМЕШИВАЮТ И ВТОРИЧНО ПРОПУСКАЮТ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ. МАССУ ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ФОРМУЮТ КОТЛЕТЫ ОВАЛЬНО-ПРИПЛОСНУТОЙ ФОРМЫ ТОЛЩИНОЙ 1,5-2,0 СМ. ИЗДЕЛИЯ ПАНИРУЮТ В СУХАРИХ ИЛИ В БЕЛОЙ СУХАРНОЙ ПАНИРОВКЕ И ОБЖАРИВАЮТ С МАСЛОМ, НАГРЕТЫМ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ 150-160С 3-5 МИНУТ С ДВУХ СТОРОН ДО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕГКОЙ КОРОЧКИ, ЗАТЕМ ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280С В ТЕЧЕНИЕ 5-7 СМИНУТ. ГОТОВНОСТЬ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПО ПОЯВЛЕНИЮ ВОЗДУШНЫХ ПУЗЫРЬКОВ НА ПОВЕРХНОСТИ ИЗДЕЛИЯ, ЗАТЕМ ПРОВЕРЯЮТ НА РАЗРЕЗЕ. ОТПУСКАЮТ С ГАРНИРОМ И ПОЛИВАЮТ СОУСОМ ИЛИ РАСТОПЛЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 65С.
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ: НЕ БОЛЕЕ ДВУХ ЧАСОВ С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Требования к качеству

КОТЛЕТЫ ИМЕЮТ ПРАВЕЛЬНУЮ ФОРМУ, ЗАПАНИРОВАНЫ ТОНКИМ СЛОЕМ. ПОВЕРХНОСТЬ БЕЗ ТРЕЩИН, ПОКРЫТА РУМЯНОЙ КОРОЧКОЙ. ВКУС В МЕРУ СОЛЕНЫЙ, КОНСИСТЕНЦИЯ ПЫШНАЯ, СОЧНАЯ, ЗАПАХ МЯСА. НА РАЗРЕЗЕ ОДНОРОДНАЯ МАССА, БЕЗ ОТДЕЛЬНЫХ КУСОЧКОВ МЯСА, ХЛЕБА, СУХОЖИЛИЙ. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РОЗОВАТО-КРАСНЫЙ ОТТЕНОК

Подача

Гарнир

КАШИ ВЯЗКИЕ, ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ, ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ. СОУСЫ: МОЛОЧНЫЙ, СМЕТАННЫЙ.

Итоги по нутриентам на блюдо:

Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Калор. ккал	Na, мг	K, мг	Ca, мг	Mg, мкг	P, мг	Fe, мг
17,04	8,60	13,86	201,21	241,63	175,03	28,34	17,31	102,54	1,43
A, мкг	B1, мг	B2, мг	PP, мг	C, мг					
	0,06	0,10	2,10	0,14					

Калькулятор *Наварич* / Наварич Т.С. /