



Котлеты, биточки, шницели, рубленые № 282

Наименование блюда: **Котлеты, биточки, шницели рубленые**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 282

Вид обработки: **Запеченные**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 70 грамм нетто/на 60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	70	51,63	60	44,25
Хлеб пшеничный	12,25	12,25	10,5	10,5
Сухари панировочные	7	7	6	6
Яйцо	7	7	6	6
Молоко	16,63	16,63	14,25	14,25
или Вода	16,63	16,63	14,25	14,25
~ Масса полуфабриката	-	86,63	-	74,25
Масло сливочное	4,38	4,38	3,75	3,75
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,4	0,4

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 70 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда
Белки, г	10,871	9,318
Жиры, г	8,246	7,068
Углеводы, г	11,249	9,642
Калорийность, ккал	162,169	139,002
В1, мг	0,07	0,06
В2, мг	0,119	0,102
С, мг	0,105	0,09
Са, мг	307,45	26,1
Fe, мг	1,05	9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

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