

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4м**Наименование изделия:**Котлета из говядины**Номер рецептуры:**54-4м**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	7.1	7.1	0.05	4.51	0.08	41.1
2	Молоко 2.5% м.д.ж	23.1	23.1	0.63	0.51	1.01	11.1
3	Говядина 1 категории	97.2	86.0	15.04	12.11	0.00	169.1
4	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
5	Сухари панировочные	11.1	11.1	1.17	0.14	6.80	33.1
6	Хлеб пшеничный	19.1	19.1	1.36	0.13	8.54	40.8
Выход:			100	18.25	17.4	16.43	295.2

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	19.08	0.09	0	1	2	1	0	2	0	0.00	0.1	0.20
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.03	3.04	0.00	0	9	28	24	3	18	0	2.08	0.4	4.61
3	Говядина 1 категории	0.04	0.10	0.00	0.00	0	42	233	7	16	141	2	6.19	0.0	54.18
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	78	0	1	0	0	0	10.67	0.0	0.00
5	Сухари панировочные	0.02	0.01	0.00	0.00	0	45	17	3	5	12	0.3	0.00	2.5	0.00
6	Хлеб пшеничный	0.02	0.00	0.00	0.00	0	72	15	3	2	11	0.2	0.61	1.0	2.76
Итого		0.09	0.15	22.12	0.09	0	247	295	39	26	184	2.5	19.55	4	61.75

Способ обработки:Запекание**Технология приготовления:** Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-

приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.