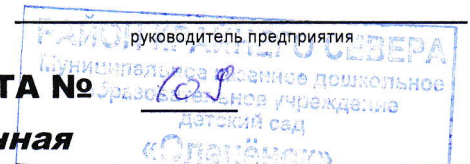


ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Котлета полтавская запеченная



1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Котлета полтавская запеченная**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Говядина 1 категории	79	58			
или Говядина полуфабрикат	68	58			
или Фарш промышленного производства	58	58			
Вода питьевая	5	5			
Чеснок	0,4	0,3			
Яйцо	2,5	2,5			
Мука пшеничная	5	5			
Масса полуфабриката		68			
Масло растительное	3	3			
Выход готового блюда		50			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Говядину пропускают два раза через мясорубку, добавляют воду, яйцо, измельченный чеснок, соль и тщательно вымешивают. Подготовленную массы порционируют и формируют котлеты овально-продолговатой формы. Изделия панируют в муке и кладут на противень, смазанный маслом растительным. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Изделия сохранили форму, без трещин на поверхности

Цвет Корочки изделия – светло-коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого

Консистенция Однородная, рыхлая, сочная

Запах Запеченного, запанированного в муке мяса; без постороннего

Вкус Запеченного мяса, умеренно солёный

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	7,3
Массовая доля жира	3,9

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	$1 \cdot 10^3$
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	1 (-)
Бактерии рода протей.....	0,1
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	-
Плесени, КОЕ/г не более.....	-

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Энергетическая ценность, ккал
7,2	4,1	3,2	0,05	78