



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

97

Наименование блюда **Котлеты из говядины**

Рецептура № 451 **колонка**

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	50	37		
или Говядина полуфабрикат	44	37		
или Фарш промышленного производства	37	37		
Хлеб пшеничный	9	9		
Вода питьевая	8	8		
Яйца	4	4		
Мука пшеничная	5	5		
Масса полуфабриката		61		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда		50		

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в воде, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу хорошо перемешивают, добавляют яйца, соль и разделяют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут до готовности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыты румяной корочкой

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
7,2	4,0	6,4	90	0,01