



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование блюда Котлеты по-хлыновски  
Рецептура № 454 колонка \_\_\_\_\_  
По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Говядина 1 категории	49	36			
или Говядина полуфабрикат	42	36			
или Фарш промышленного производства	36	36			
Картофель	13	10			
Лук репчатый	7	6			
Яйца	4	4			
Мука пшеничная	3	3			
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>57</b>			
Масло растительное	4	4			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>50</b>			

### Технология приготовления

Подготовленную говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в муке укладывают на противень предварительно смазанный маслом растительным. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Приплюснуто-круглой формы, равномерно запечена

**Цвет:** Поверхности - коричневый, в разрезе - от светло-серого до темно-серого

**Вкус:** Запеченного мяса

**Запах:** Запеченного мяса

**Консистенция:** Сочная, мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
6,2	8,1	3,9	113	1,90