

Наименование блюда

Шницель из говядины

Рецептура № 451

колонка

По сборнику рецептур

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		
Яйцо	4	4		
Вода питьевая	8	8		
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, пропускают через мясорубку вторично, добавляют соль, яйцо и хорошо вымешивают. Затем массу разделяют в виде изделий плоскооальной формы, толщиной 1 см, панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Шницели запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта 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, запанированного в муке

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

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