

14.09.21

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

« 14 » 09 2021 г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

КОТЛЕТА МЯСНАЯ «ЛУКОМОРЬЕ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Котлета мясная «Лукоморье»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

**2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Массовая доля сухих веществ, г | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г |           |           |           |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|                                |                                | До 3-х лет                                 |           | С 3-х лет |           |
|                                |                                | БРУТТО                                     | НЕТТО     | БРУТТО    | НЕТТО     |
| 1. Говядина блочная или        | 40,47/40,47                    | 32,4                                       | 29,5      | 32,3      | 29,5      |
| Свинина блочная                |                                | 33,1                                       | 29,5      | 33,1      | 29,5      |
| 2. Цыплёнок – бройлера или     | 11,07/14,64                    | 72,1                                       | 31        | 95,4      | 41        |
| Окорочка куриные или           |                                | 68,9                                       | 31        | 91,1      | 41        |
| Филе птицы (без кожи и костей) |                                | 34,1                                       | 31        | 45,1      | 41        |
| 3. Хлеб пшеничный              | 3,73/4,35                      | 6                                          | 6         | 7         | 7         |
| 4. Молоко 2,5% жирность        | 0,66/0,77                      | 6                                          | 6         | 7         | 7         |
| 5. Мука пшеничная              | 2,58/2,58                      | 3                                          | 3         | 3         | 3         |
| 6. Масло растительное          | 1,49/1,49                      | 1,5                                        | 1,5       | 1,5       | 1,5       |
|                                |                                |                                            |           |           |           |
| <b>Всего сухих веществ:</b>    | <b>60/64,3</b>                 |                                            |           |           |           |
| <b>Выход:</b>                  |                                | -                                          | <b>60</b> | -         | <b>70</b> |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Муку пшеничную предварительно просеивают. Потребительскую упаковку с молоком (пакет) промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Хлеб пшеничный предварительно замачивают в молоке.

Филе куриное освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, промывают.

Окорочка куриные промывают, разделяют на филе без кожи и костей.

Цыплят-бройлерных освобождают от упаковки, промывают, разделяют на филе без кожи и костей, нарезают мякоть птицы или филе на небольшие куски.

Мясо говядины или свинины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают. Подготовленное мясо нарезают на кусочки по 20-30 гр. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилаглов, сеток.

Нарезанную мякоть птицы, говядины или свинины измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным в молоке хлебом, соль йодированную, всё хорошо вымешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроремкость или противень, предварительно смазанные маслом растительным.

#### **Приготовление в пароконвектомате:**

Гастроремкость с изделиями устанавливают в камеру пароконвектомата предварительно прогретую на 20-30°C выше рекомендуемой в режиме «Пар» при температуре 100°C в течение 2-3 минут, затем готовят в режиме «Пароконвекция» при температуре 180°C в течение 15-20 минут.

#### **Приготовление в жарочном шкафу:**

Противень с изделиями устанавливают в жарочный шкаф и запекают в течение 15-20 минут при температуре 180-200°C до готовности.

### **5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура при раздаче +60°... + 65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

### **6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

#### **6.1.Органолептические показатели качества:**

Внешний вид – котлеты овально-приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочки, панировка целая, без трещин, изломов. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная. Цвет – поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово-красная окраска. Вкус и запах – запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

6.2.Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

#### **7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 60г /70г )(говядина + цыплёнок - бройлера)**

|              |           |           |           |                          |         |                    |           |
|--------------|-----------|-----------|-----------|--------------------------|---------|--------------------|-----------|
| Белки,г      |           | Жиры,г    |           | Углеводы,г               |         | Калорийность, ккал |           |
| 11,35/11,49  |           | 13,5/9,95 |           | 5,37/4,97                |         | 171,5/152,65       |           |
| Витамины, мг |           |           |           | Минеральные вещества, мг |         |                    |           |
| B1           | B2        | A         | C         | Ca                       | Mg      | P                  | Fe        |
| 0,04/0,03    | 0,06/0,05 | 20,8/17,8 | 0,77/0,66 | 18,6/17,8                | 17/15,9 | 104/89,7           | 0,88/0,75 |

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.