

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
Р.А. Дрыженков



### Технологическая карта . Зразы рубленые.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: ДеЛи принт, 2011 г. рецептура №274 стр 222.

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр.на одну порцию	
	брутто	нетто
Говядина ( котлетное мясо )	38	38
Свинина (котлетное мясо)	38	38
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко или вода	11	11
Котлетная масса	-	56
Фарш :		
Лук репчатый	31	26
Масло растительное	4	4
Масса пассерованного лука	-	13
Яйца	1//8шт	5
Петрушка(зелень)	3	2
Масса фарша	-	20
Сухари	6	6
Масса полуфабриката	-	82
Масло растительное	4	4
Масса жареных зраз	-	70
<b>Выход готового изделия</b>	-	70

#### Технология приготовления.

Котлетную массу формируют в виде лепёшки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш ( измельчённый слегка пассерованный или припущенный лук и зелень, рубленые варёные яйца ).После этого края лепёшки соединяют, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 250-280 °С. Отпускают с соусом и гарниром.

#### Требования к качеству.

**Внешний вид :** зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин, полит соусом, сбоку уложен гарнир.

**Консистенция :** сочная, рыхлая.

**Цвет:** поверхности — коричневый, равномерный, на разрезе-мяса-серый, фарша желтоватый от яиц и лука.

**Вкус:** жареного мяса с привкусом фарша из варёных яиц и обжаренного лука.

**Запах:** жареного мяса с ароматом лука.

Зразы 70гр из говядины



Пищевая и энергетическая ценность гр :

	Витамины:	Минерал.вещества(мг)
Белки-9,14	B1-0,044	Ca-32,1
Жиры-10,09	B2-0,091	Fe-6,62
Углеводы-10,49	C-1,3	
Э.Ц- 176,77 ккал.	A-24,93	

Зразы 70гр из свинины

Пищевая и энергетическая ценность гр :

	Витамины:	Минерал.вещества(мг)
Белки-6,96	B1-0,18	Ca-31,16
Жиры-16,4	B2-0,081	Fe-5,9
Углеводы-7,22	C-3,5	
Э.Ц- 204,77 ккал.	A-24,93	

Руководитель производства

М.А.Сапрыкина

