



Технологическая карта  
Котлеты, биточки, шницели рубленые  
Сборник рецептур 2012г Дели принт  
под руководством В.А.Тутельяна  
рецептура №282 стр256

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	44	80	59
<i>или</i> Свинина (котлетное мясо)	52	44	70	59
Хлеб пшеничный	11	11	14	14
Молоко или вода	9	9	14	14
Лук репчатый	8	5	8	5
Сухари	6	6	8	8
Соль	-	0,3	-	0,3
Масса п/ф	-	74	-	99
Масса запеченных котлет, биточков, шницелей	-	<b>60</b>	-	<b>80</b>
Масло сливочное	4	4	5	5
или соус №354	-	15	-	30
Выход с маслом сл.	-	65		85
Выход с соусом		<b>75</b>		<b>110</b>

### Технология приготовления

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки, шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200°C до готовности (12-15 мин).

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** Котлеты - - овально приплюснутой формы с заостренным концом, биточки — кругло приплюснутые.

**Консистенция:** сочная, пышная, однородная.

**Цвет:** корочки — коричневый, на разрезе светло-серый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Выход 60гр. (из говядины)**

Пищевые вещества(гр)	Витамины	Минералы
Б-8,93	А - 15	Са-10,6
Ж-6,74	В1 - 0,05	Р-- 87,5
У-8,97	С —	Mg - 17,4
<b>Э.Ц- 132</b> ккал		Fe-0,89

**Выход 80гр (из говядины)**

Пищевые вещества(гр)	Витамины	Минералы
Б-11,92	А - 19	Са-14,0
Ж-8,08	В1 - 0,07	Р-- 116,5
У-11,64	С-	Mg - 23,1
<b>Э.Ц- 173</b> ккал		Fe-1,18

**Выход 60гр. (из свинины)**

Пищевые вещества(гр)	Витамины	Минералы
Б-6,26	А - 15	Са-10,2
Ж-19,30	В1 - 0,26	Р-- 66,5
У-8,97	С —	Mg - 14,4
<b>Э.Ц- 235</b> ккал		Fe-0,98

**Выход 80гр (из свинины)**

Пищевые вещества(гр)	Витамины	Минералы
Б-8,33	А - 19	Са-13,4
Ж-25,63	В1 - 0,35	Р-- 88,4
У-11,64	С-	Mg - 19,1
<b>Э.Ц- 311</b> ккал		Fe-1,29

Руководитель по произ-ву



Сапрыкина М.А.