

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



## **Технико-Технологическая карта №292.** **«Котлеты рубленые из птицы «Крепыш»».**

### **1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из птицы «Крепыш»», вырабатываемое и реализуемое в ООО «Кировский комбинат школьного питания» (кулинарный цех комбината, пищеблоки школ и детских садов.) Акт контрольной проработки от 08.09.2017.

### **2. Требования к сырью.**

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рубленые из птицы «Крепыш»», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр.на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Цыпленок бройлерный, потрашенный, 1 категории	45,9	31,5	64	44
Хлеб пшеничный	5,7	5,7	8	8
Молоко или вода	3,5	3,5	5	5
<i>Котлетная масса</i>	-	40	-	56
Лук репчатый	22	18,6	31	26
Масло сливочное	3	3	4	4
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	9,3	-	13
Яйца	1/10шт	3,6	1//8шт	5
Сухари или мука пшеничная	4,3 5	4,3 5	6 7	6 7
<i>Масса полуфабриката</i>	-	56	-	78,5
Масло растительное (для смазки противней)	-	2	3	3
<i>Масса запеченных котлет</i>	-	50	-	70
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Выход готового изделия</b>	-	<b>50/5</b>	-	<b>70/5</b>

### **Технология приготовления.**

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Мелко рубленый лук пассеруют, вареные яйца натирают на терке. Котлетную массу формируют из куриного фарша, тертого яйца и пассерованного лука, хорошо вымешивают. Затем формуют котлеты в виде лодочек, панируют в сухарях или муке и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре

200-250 °С. Отпускают с соусом или маслом и гарниром.

### Требования к качеству.

*Внешний вид* : котлеты в форме вытянутой лодочки, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин, полит соусом, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция* : сочная, рыхлая.

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

*Вкус*: жареной курочки с привкусом варёных яиц и обжаренного лука.

*Запах*: жареной птицы с ароматом лука.

#### Зразы 50/5гр

Пищевая и энергетическая ценность гр :

	Витамины:	Минерал.вещества(мг)
Белки-6,67	B1-0,025	Ca-50,7
Жиры-8,11	B2-0,076	Fe-0,36
Углеводы-3,98	C-1,42	P-45
Э.Ц- 116 ккал.	A-44	Mg-8,8

#### Зразы 70гр

Пищевая и энергетическая ценность гр :

	Витамины:	Минерал.вещества(мг)
Белки-9,1	B1-0,035	Ca-69,08
Жиры-11,07	B2-0,1	Fe-0,49
Углеводы-5,4	C-1,94	P-62,8
Э.Ц- 158 ккал.	A-60	Mg-12

Руководитель производства

М.А.Сапрыкина