**Котлета мясная**

**Технологическая карта №  Котлета мясная Сытная, 1 шт порция общепит (СР- рецептура № 154**)

Издательство «Экономика» г. Москва 1983 г.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **котлеты мясной Сытной,** должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г | | | | |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто, г | % при тепловой обработке | Выход, г |
| Говядина мякоть зачищенная (акт) | 35,0 | 2,86 (потери при измельчении) | 34,0 | 20,00 | 27,2 |
| Свинина мякоть зачищенная (акт) | 35,0 | 2,86 (потери при измельчении) | 34,0 | 20,00 | 27,2 |
| Яйца куриные | 0,2 шт. | 3,00 (потери при перемешивании) | 9,7 | 20,00 | 7,8 |
| Лук репчатый очищенный, п/ф | 10,6 | 2,86 (потери при измельчении) | 10,3 | 20,00 | 8,2 |
| Хлеб белый | 14,4 | 2,86 (потери при измельчении) | 14,0 | 20,00 | 11,2 |
| Вода | 10,0 | 60,00 | 4,0 | 25,00 | 3,0 |
| Соль | 1,0 | 0,00 | 1,0 | 100,00 | 0,0 |
| Перец черный молотый | 0,1 | 0,00 | 0,1 | 100,00 | 0,0 |
| Мука пшеничная | 10,0 | 20,00 (панировка) | 8,0 | 20,00 | 6,4 |
| Масло растительное | 7,0 | 0,00 | 7,0 | 80,00 | 1,4 |
| Лук репчатый очищенный, п/ф | 10,0 | 0,00 | 10,0 | 30,00 | 7,0 |
| Масло растительное | 10,0 | 0,00 | 10,0 | 80,00 | 2,0 |
| Яйца куриные | 1 шт. | 0,00 | 50,0 | 12,00 | 44,0 |
| Майонез | 5,3 | 5,00 (порционирование) | 5,0 | 0,00 | 5,0 |
| **Выход** |  |  |  |  | **150 г** |

1. **Технология приготовления**

Мясо свинины и говядины, промывают под холодной проточной водой, оставляют в перфорированной емкости для стека воды, затем обсушивают, нарезают кусочками произвольной формы.

Белый хлеб нарезают кусочками, замачивают в воде, оставляют для набухания, затем отжимают. Репчатый лук нарезают произвольными кусочками.

Нарезанное мясо, замоченный в воде белый хлеб, репчатый лук пропускают через мясорубку со средним диаметром отверстий решетки 1 раз. Затем добавляют соль, перец черный молотый, яйца, хорошо вымешивают до однородной массы, выбивают. Влажными руками формируют котлеты округло-приплюснутой  формы весом по 105-110 г. Панируют в муке.

Полуфабрикат котлет жарят на сковороде основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки. Доводят до готовности в пароконвекционной печи при температуре 150\* С (20% пара) в течение 10 минут.

Репчатый лук режут соломкой, обжаривают до золотистого цвета.

Жарят яичницу глазунью из 1 яйца.

На готовую котлету сеточкой наносят майонез. Затем выкладывают жареный лук, сверху – жареное яйцо. Котлеты укладывают на противень, охлаждают в шокфризере до +3\* С, укладывают в гастроемкости. Хранят перед отправкой в холодильной камере.

Транспортируют в охлаждаемом кузове автомобиля.

1. **Характеристика готового блюда, полуфабриката**

**Внешний вид** – мясные котлеты округло-приплюснутой формы, обжарены до золотистой корочки. Поверх котлет выложен жареный лук и обжаренное яйцо.

**Вкус**– ингредиентов, входящих в котлеты, без постороннего привкуса.

**Запах**– ингредиентов, входящих в котлеты, без постороннего запаха.

1. **Требования  к оформлению, реализации и хранению**

**Котлеты мясные Сытные**изготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения котлет, согласно СанПин 42-123-4117-86 при температуре +2+4\*  С, не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

**Котлета мясная Сытная** должна соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.