УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Шницель рубленый (из говядины)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель рубленый (из говядины)», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНIИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Шницель рубленый (из говядины)», 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.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Говядина (бескостное, охлажденное) | 64,8 | 59 |
| Хлеб пшеничный  | 14 | 14 |
| Молоко или вода | 19 | 19 |
| Сухари  | 8 | 8 |
| Соль | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 99 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| ВЫХОД | - | 80 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Из котлетной массы формуют изделия плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 0С до готовности (12-15 минут).

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель рубленый (из говядины)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Шницель рубленый (из говядины)» на выход 80 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 12,44 | 9,24 | 12,56 | 183,16 | 0,12 |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев