

Технологическая карта № **РТ161**

Номер рецептуры: РТ161

Наименование блюда : ****Биточки "ГУСАРИКИ" из свинины**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	70	50	75	55	70	50	75	55
Лук репчатый	10	7	12	10	10	7	12	10
Мука	2	2	3	3	2	2	3	3
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1	1
Хлеб пшеничный	4	4	6	6	4	4	6	6
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
В Ы Х О Д	60		80		60		80	

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют соль, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки — круглые, приплюснутой формы толщиной 2—2,5 см.

Изделия панируют в муке пшеничной и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—160 °С, 3-5 мин с двух сторон до образования легкой корочки. Затем доводят до готовности в пароконвектомате при температуре 200-220°С в течение 30 мин на режиме «Конвекция + пар». Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий.

Цвет: готового мяса, не допускается розовато-красный оттенок.

Вкус: в меру соленый, без привкуса хлеба.

Запах: свойственный мясному блюду, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	0.61	1.07	3.95	27.85	5.17	0.14	0.01	0	0.7
Детсад	80	0.91	1.1	5.89	37.08	6.68	0.2	0.02	0.01	1
ГКП	60	0.61	1.07	3.95	27.85	5.17	0.14	0.01	0	0.7
*Сотруд	80	0.91	1.1	5.89	37.08	6.68	0.2	0.02	0.01	1

Источники, используемые при составлении: