

Технологическая карта № Т65

Номер рецептуры: Т65

Наименование блюда : **Котлеты картофельные**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	184	110						
Мука	5	5						
Яйцо куриное	1/4 шт.	10						
Масло растительное	3	3						
Соль	1	1						
<b>В ы х о д</b>		110						

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель заливают кипящей водой, добавляют соль, закрывают крышкой, быстро доводят до кипения, затем, переключая нагрев, варят при слабом нагреве до готовности. Отвар сливают (используют для соусов или супов), картофель обсушивают, быстро протирают (температура картофеля не должна быть ниже 80 ° С). Протертый картофель охлаждают до температуры 40—50 °С, добавляют яйца, сливочное масло, муку, все перемешивают, формируют по 2 котлеты на порцию, панируют в сухарях. Котлеты обжаривают с обеих сторон на плите, не допуская образования грубой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 °С в течение 7 мин.

Отпускают с растопленным сливочным маслом или подливают сметанный соус.

Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** форма котлет правильная, на поверхности нежная румяная корочка.

**Консистенция:** пышная, нестягучая, без комочков непротертого картофеля.

**Цвет:** равномерный, на разрезе белый или кремовый.

**Вкус:** в меру соленый, свойственный набору продуктов.

**Запах:** свойственный набору продуктов, 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
Если	110	3.99	4.64	21.53	143.84	21.08	1.33	0.15	0.82	22

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян  
составитель Федоренко О.В