УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Шницель мясной рубленый

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель мясной рубленый», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Шницель мясной рубленый», 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 сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к п/ф | 42,1 | 40 |
|  или свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к п/ф | 42,1 | 40 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 |
| Молоко | 14 | 14 |
| Сухари | 6 | 6 |
| *Масса полуфабриката*  | - | 70 |
| Масло растительное  | 3 | 3 |
| *Масса готовых изделий* | - | 55 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход | - | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Из готовой котлетной массы разделывают изделий плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях и жарят.

При отпуске шницель гарнируют и поливают сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма - плоско-овальная, сбоку подлит соус, уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Запах: жареного мяса, запанированого в сухарях.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель мясной рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 8,25 | 12,10 | 7,16 | 170,54 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,02 | 0,04 | 3,11 | 39,20 | 0,14 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 20,27 | 49,10 | 21,21 | 0,58 | 0,35 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_