УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Шницель натуральный рубленый

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Шницель натуральный 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 |
| Свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 85,3 | 81 |
| или говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 73,7 | 70 |
| Жир сырец говяжий или свиной1 | 11 | 11 |
| Вода | 7 | 7 |
| Яйца | 1/10 шт.  | 4 |
| Сухари | 12 | 12 |
| *Масса полуфабриката* | - | 103 |
| Масло растительное  | 2 | 2 |
| *Масса жареного шницеля* | - | 75 |
| Масло сливочное | 9 | 9 |
| Выход | - | 75 |

1 жир сырец говяжий или свинойдобавляют только для говяжьих шницелей

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют с сухарях и жарят. При отпуске поливают сливочным маслом и гарнируют.

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: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

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

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 75 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 19,97 | 41,30 | 9,50 | 489,58 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,09 | 0,18 | 0,00 | 0,45 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 18,33 | 208,98 | 32,30 | 3,81 | 1,86 | 6,7 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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