**Технологическая карта МКОУ «Китуринская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 276

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и  полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Котлета замороженая* | *50* | *50* |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 5 | 0 |

***Технология приготовления:***

Котлету обжаривают на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная *Консистенция:* сочная, пышная, однородная корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

в меру солёный, мясной

свойственный входящим в рецептуру продуктам