



ВКУСНО КАК ДОМА

Горячий завтрак

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение Песчанокоская средняя общеобразовательная
школа №1 имени Г.В. Алисова
село Песчанокоское*

Технологическая карта кулинарного блюда

Наименование кулинарного изделия (блюда): ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ с сметанным соусом
 Номер рецептуры: 268
 Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильный 2017 год

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	52	57
Хлеб пшеничный	12	12
Вода	8	8
Лук репчатый	5	4
Сухари	7	7
Масло растительное	3	3
Масса готовых котлет: соус	-	70/30
Сметана	7,5	7,5
Мука	2,5	2,5
Лук репчатый	7	6
Масло сливочное	1	1
Вода	22,5	22,5
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	9,25	9,25	13,38	173,75

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных 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, шницели – кругло-приплюснутая, шницели – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Технологическая карта кулинарного блюда

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
 Номер рецептуры: 47
 Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильный 2017 год

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	70	48
Лук репчатый	7	6
Масло растительное	3	3
Сахар	3	3
ВЫХОД:	60	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
60	0,78	3	4,8	50,40

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста уложена горкой, заправлена растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком

Вкус: свойственный квашеной капусте

Запах: квашеной капусты

Технолог

См

Смолягина С.И.

Этап подготовки Технологическая карта Наименование блюда: Шницель из говядины с сметанным соусом и салатом из квашеной капусты

Этап подготовки Разгрузка продуктов





**Этап
приготовления**



**Этап
приготовления**

**Этап
Раздачи
Готовое блюдо**





Этап дегустации блюда





ВКУСНО КАК ДОМА

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

**А с вами была школьная столовая
«Вкусно как дома»**