ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.**

**Технологічна карта № 4.06**

**Котлета по-міланськи з сиром**

**Категорія: Основні страви.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса, г** | **Норма вмісту на 1 порцію, г** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Філе куряче | 808 | 800 | 121 | 120 | 101 | 100 | 69 | 68 | 81 | 80 |
| 2 | Сухарі панірувальні (Г) | 200 | 200 | 30 | 30 | 25 | 25 | 17 | 17 | 20 | 20 |
| 3 | Яйце куряче (Я) | 2 шт | 80 |  | 12 |  | 10 |  | 7 |  | 8 |
| 4 | Молоко (МП, Л) | 80 | 80 | 12 | 12 | 10 | 10 | 7 | 7 | 8 | 8 |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 92 | 90 | 14 | 14 | 12 | 11 | 8 | 8 | 9 | 9 |
| 6 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,45 | 0,45 | 0,38 | 0,38 | 0,26 | 0,26 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Перець чорний мелений | 1 | 1 | 0,15 | 0,15 | 0,13 | 0,13 | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Олія соняшникова для деко | 15 | 15 | 2,3 | 2,3 | 1,9 | 1,9 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 |
|  | Маса м'ясного напівфабрикату |  | **800** |  | **120** |  | **100** |  | **68** |  | 80 |
|  | **Маса льєзону та паніровки** |  | **450** |  | **68** |  | **56** |  | **38** |  | 45 |
|  | Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці |  | **1250** |  | **188** |  | **156** |  | **106** |  | 125 |
| 9 | Сир твердий (МП, Л) | 109 | 100 | 16,3 | 15,0 | 13,6 | 12,5 | 9,2 | 8,5 | 10,9 | 10,0 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 150 | 125 | **85** | 100 |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |
| --- |
| **Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;** |
| **Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.** |  |  |
| ***Технологія приготування страви*** |  |  |
| Куряче філе зачищають, порціонують, відбивають, надаючи овально-продовгуватої форми, додають сіль та перець. Яйця збивають в піну та додають молоко. Відбите філе, панірують спочатку в борошні чи крохмалі, потім змочують у підготовленому льєзоні та панірують в сухарях. Запікають в духовій шафі за температури 220-240°C протягом 15-20 хв. Готову страву посипати тертим сиром. |  |  |
|  |  |
| ***Термін придатності до споживання та умови зберігання*** |  |  |  |  |  |  |
| Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Спосіб реалізації (подання) споживачу*** |  |  |  |  |  |  |
| Викладають зверху на гарнір, присипають сушеним кропом чи петрушкою.  |  |  |
| ***Характеристика готової страви*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд.*** Шматок м'яса овально-плоскої форми, рівномірно обсмажений, з рум'яною скоринкою без тріщин на поверхні. |  |  |  |
| ***Смак і запах.*** Властивий запеченому м'ясу.  |  |  |  |
| ***Колір.*** Від золотисто-жовтого до світло-коричневого. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Консистенція.*** М'яка, соковита, скоринка хрустка. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 85 | 15,6 | 9,4 | 20,1 | 215,5 |
| 100 | 18,40 | 11,08 | 23,64 | 253,52 |
| 125 | 23,0 | 13,9 | 29,5 | 316,9 |
| 150 | 27,6 | 16,6 | 35,5 | 380,3 |