**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_2\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 40 | 40 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 |
| Молоко или вода | 12 | 12 |
| Сухари | 5 | 5 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *65* |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| ВЫХОД: |  | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Выход, г | Белки ,г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 65 | 7,78 | 7,28 | 7,85 | 114,38 | 21,88 | 16,0 6 | 83,19 | 0,75 | 0,05 | 0,08 | 14,38 |

***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 разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или овально-продолговатой формы (люля-кебаб).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых свковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки или запекаются при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин .

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом , люля-кебаб - продолговатой овальной формы.

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам