**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