Дата: 19.05.20

**Тема 2 Выбор, подготовка продуктов и методов приготовления.**

*Интернет ресурсы*

<https://lektsia.com/14x1f79.html>

<https://asv0825.ru/povar/5.html>

**Задание:**

***Сделать перерасчет нормы закладки сырья на заданный выход блюда «Биточки жаренные с шампиньонами» (задание индивидуальное) и оформить технологическую карту:***

Агаева Юлия Алексеевна- выход блюда 100г

Афанасьева Алина Алексеевна - выход блюда 115г

Бишлер Елена Орестовна - выход блюда 120г

Богданов Виталий Геннадьевич - выход блюда 125г

Брагина Александра Петровна- выход блюда 130г

Бутенко Виктория Руслановна- выход блюда 135г

Головина Яна Алексеевна- выход блюда 140г

Гончаров Дмитрий Динисович- выход блюда 145г

Гордиенко Анастасия Александровн- выход блюда 150г

Зверева София Викторовна- выход блюда 155г

Иванов Данила Юрьевич- выход блюда 160

Иванов Никита Валерьевич- выход блюда 165г

Казарян Никита Лёваевич- выход блюда 170г

Калюжная Даяна Николаевна- выход блюда 175г

Киндяков Евгений Сергеевич- выход блюда 180г

Кондаков Дмитрий Андреевич- выход блюда 185г

Корякина Валерия Дмитриевна- выход блюда 190г

Куровская Александра Владимировна- выход блюда 195г

Лемзяков Андрей Артемович- выход блюда 200г

Перелыгин Александр Алексеевич- выход блюда 205г

Пивоварова Анастасия Алексеевн- выход блюда 210г

Пшава Валерия Юрьевна- выход блюда 215г

Радомская Екатерина Евгеньевна - выход блюда 220г

Хохлова Анна Сергеевна- выход блюда 225г

Цыбулько Михаил Анатольевич- выход блюда 230г

Если в сборнике рецептур выход блюда дан на 1000 гр.( в данном случае выход по технологической карте 110г) , то перерасчет на 1 порцию с определенным выходом производится по формуле:

**Мн = Рн  \* Вв  / Вср**

где МН – масса сырья нетто на одну порцию с определенным выходом, г;

РН – масса нетто по рецептуре сборника или **технологической карте,** г;

ВВ – выход 1-й порции, г; **(по заданию)**

ВСР – выход готового блюда по рецептуре сборника (1000 г) или **технологической карте (110 г).**

Аналогично рассчитываем массу брутто

**Памятка:**

Масса брутто- неочищенный продукт, который заказываем со склада

Масса нетто –очищенный, который закладываем при приготовлении

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ-РАЗРАБОТЧИКА

# Утверждена приказом

от

№

## Технологическая карта №

**на кулинарную продукцию**

### Биточки жареные с шампиньонами

Наименование кулинарной продукции

**1.Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 |
| Или свинина (котлетное мясо) | 87 | 74 |
| Или баранина (котлетное мясо) | 103 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 |
| Молоко 2.5% жирности | 24 | 24 |
| Сухари пшеничные | 10 | 10 |
| Овощная паста Тойе "Шампиньоны" | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | - | 130 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 10 | 10 |
| **Масса жареных биточков/ Выход** | **-** | **110** |

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавляют пасту Тойе (можно добавить соль и перец по вкусу) и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2.5 см (биточки), панируют в сухарях, жарят до готовности.

**3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий**

Биточки можно подавать с любыми гарнирами, украсив зеленью. Температура подачи +75 С.

**4.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**Внешний вид** – биточки правильной формы, без трещин на поверхности

**Цвет** – сверху – золотистая корочка, мяса – от светло-коричневого до коричневого

**Вкус и запах** – характерный для мяса, с ярко выраженным вкусом и ароматом шампиньонов, без посторонних привкусов и запахов.

**Консистенция** – мяса – мягкая.

**5.Срок хранения**

Сформованные полуфабрикаты сразу направляют на тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до +6 С.

**6.Сведения о пищевой и энергетической ценности**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100 г продукта | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Энергетическая ценность,ккал |
| Из говядины | 14,6 | 14,8 | 13,7 | 246 |
| Из свинины | 10,2 | 33,5 | 13,7 | 402,9 |
| Из баранины | 13,1 | 20,3 | 13,7 | 292,1 |

Подпись Расшифровка подписи