**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №:**

Рецептура №:

Наименование блюда: **Котлета из птицы "Лакомка"**

Общее описание:

Место и сроки хранения:

Подача:

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто (в гр)** | **Вес нетто (в гр)** | **Вес готового продукта (в гр)** | **Вес нетто на**  **100**  **шт.(гр)** | **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** |
| Птица окорока | 175,8 | 100 |  |  | Мякоть окороков дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец.Отдельно готовят фарш:грибы мелко порезать, обжарить,  добавить пассированный лук, варёное яйцо, клюкву.  На порционные куски рубленой птицы мякоти укладывают фарш, панируют в муке, в яйце, затем в сухарях.  Жарят основным способом, до готовности доводят в пароконвектомате\ шкафу. |
| Для фарша: |  |  |  |  |
| Белые грибы свежие | 16,7 | 16,7 | 10 |  |
| или шампиньоны свежие | 13,3 | 10 | 10 |  |
| яйцо | 7 | 7 |  |  |
| лук репчатый | 8,33 | 7 |  |  |
| масло растительное | 3 | 3 |  |  |
| клюква | 2 | 2 |  |  |
| Мука для панировки | 5 | 5 |  |  |
| Яйцо для панировки | 5 | 5 |  |  |
| Сухари панировочные | 8 | 8 |  |  |
| Соль | 3 | 3 |  |  |
| Перец чёрный молотый | 0,1 | 0,1 |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |
| **Выход готового блюда:** |  |  | **100** |  |
|  | | | | |

Директор Шеф-повар Технолог