

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Котлеты, биточки, шницеля Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	100	90	10,0	9,0
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Сухари	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса полуфабриката		93		9,3
Масло растительное	3	3	0,45	0,45
Масса тушеных изделий		75		7,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,38
Жиры (г):	18,15
Углеводы (г):	10,74
Эн.ценность (ккал):	258

Ca (мг):	32,36
Mg (мг):	41,84
Fe (мг):	2,1
C (мг):	0,26

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	100	90	10	9,0
Хлеб пшеничный	18	13,5	1,35	1,35
Молоко	24	24	2,4	2,4
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Сухари	10	10	1	1
Масса полуфабриката		124		12,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса тушеных изделий		100		10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,0
Жиры (г):	11,0
Углеводы (г):	16,0
Эн.ценность (ккал):	188

Ca (мг):	43,04
Mg (мг):	55,78
Fe (мг):	2,8
C (мг):	0,34