**ГОСТ Р3105-2015**

**Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.**

**Технологическая карта № 659**

Наименование блюда: «**Котлета по- киевски».**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, г,**  **1 порция** | **Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция** | **Масса брутто, г,**  **3 порции** | **Масса нетто или полуфабриката, г, 3 порции** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Курица | 231 | 83+7\*\* | 693 | 249+21\*\* | Сливочное масло размягчают, соединяют с мелко рубленной зеленью, соком лимона (по вкусу). Из масла формуют колбаску, замораживают.  С тушки птицы удаляют кожу. Глубоким надрезом вдоль килевой кости срезают филе вместе с костью крыла. Кость перерубают в суставе, зачищают от мякоти и сухожилий.  Филе птицы зачищают. Для этого отделяют малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого - остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, удаляют поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка раскрывают, перерезают в 2х- 3х местах сухожилия.  На подготовленное филе укладывают зеленое масло, сверху укладывают малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе. Формуют котлету удлиненной формы. Котлету смачивают в льезоне, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при t 1800С в течение 4-5 минут.  При отпуске котлеты поливают сливочным маслом. |
| **Для масла зеленого** |  |  |  |  |
| Зелень петрушки | 7 | 5 | 21 | 15 |
| Масло сливочное | 30 | 30 | 90 | 90 |
| Лимон | 7 | 5 | 21 | 15 |
| **Для панировки** |  |  |  |  |
| Яйца | 1/4 | 10 | 1шт. | 30 |
| Хлеб пшеничный | 28 | 25 | 84 | 75 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **145+7\*\*** |  | **435+21\*\*** |
| Масло растительное | 15 | 15 | 45 | 45 |
| **Масса жареных котлет** | - | **128+7\*\*** |  | **384+21\*\*** |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 30 | 30 |
| **Выход** | - | **138+7\*\*** | - | **414+21\*\*** |
| **Информация о пищевой ценности белки-29,8 , жиры-38,4 , углеводы-39,7, калорийность-613,7.** | | | | | |

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** котлета правильной формы, панировка без трещин.

**Консистенция:** сочная, хрустящая.

**Цвет:** золотисто-коричневый.

**Вкус:** свойственный, без привкусов, в меру соленый.

**Запах:** свойственный, жаренной птицы.

**Температура подачи:** 65°С.

\*\* масса кости