

ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептов 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**	<p>Сливочное масло размягчают, соединяют с мелко рубленной зеленью, соком лимона (по вкусу). Из масла формируют колбаску, замораживают.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 180<sup>0</sup>С в течение 4-5 минут.</p> <p>При отпуске котлеты поливают сливочным маслом.</p>	
<b>Для масла зеленого</b>						
Зелень петрушки	7	5	21	15		
Масло сливочное	30	30	90	90		
Лимон	7	5	21	15		
<b>Для панировки</b>						
Яйца	1/4	10	1шт.	30		
Хлеб пшеничный	28	25	84	75		
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>145+7**</b>		<b>435+21**</b>		
Масло растительное	15	15	45	45		
<b>Масса жареных котлет</b>	-	<b>128+7**</b>		<b>384+21**</b>		
Масло сливочное	10	10	30	30		
<b>Выход</b>	-	<b>138+7**</b>	-	<b>414+21**</b>		
<b>Информация о пищевой ценности белки-29,8 , жиры-38,4 , углеводы-39,7, калорийность-613,7.</b>						

**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°C.

---

\*\* масса кости