

Інструкційно - технологічна картка

Назва страви Котлета Дніпрянка.

В.С.ДОЦЯК Українська КУХНЯ

№ з.п	НАЙМЕНУВАННЯ ПРОДУКТІВ	І порція	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Кури напівпотрошені І категорії	170,2	80
2	Вода	10	10
3	Горіхи(ядро)	10,6	10
4	Масло вершкове	10	10
5	Гриби сушені	10	10
6	Яйця	20	20
7	Хліб пшеничний	11	10
8	Жир	15	15
9	Маса смажених котлет		130
10	Гарнір	150	150
11	Зелень	2,7	2
	ВИХІД:		130/150

Технологія приготування.

М'якоть курки (із шкірою) пропускають через м'ясорубку, додають воду, сіль, перемішують, порціонують, формують кружальця. На підготовлені кружальця кладуть начинку - охолоджене вершкове масло, смажені подрібнені горіхи, нашатковані варені гриби, загортають, надають овальної форми. Напівфабрикат змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці і смажать у фритюрі. Подають з гарніром.

Вимоги до якості.

Котлета правильної форми, на поверхні світло-золотиста кірочка, колір на розрізі від світло-сірого до кремово-сірого, продилюється начинка. Консистенція пухка, соковита.

№	Порядок виконання вправи	Вказівки та пояснення	Інструменти та обладнання	малюнок
1	Отримання сировини.	Підготувати робоче місце.	Ваги, таця.	
2	М'якоть курки пропускають через м'ясорубку.	М'ясо нарізають разом із шкірою.	Миска металева, м'ясорубка.	
3	Приготування фаршу.	У фарш додають сіль, перець, воду все перемішують.	Миска металева, лопатка силіконова.	
4	Приготування начинки.	Шаткують варені гриби, подрібнюють смажені горіхи, охолоджують вершкове масло.	Дошка розробна, ніж кухоний, блендер, миска металева, лопатка.	

5	Формують кружальця з фаршу. На підготовлені кружальця кладуть начинку.	Роблять кружальця завтовшки 1-1,5см посередині кладуть начинку, краї защипують, надають овальну форму, змочують в яйцях, панірують у білій паніровці.	Дошка розробна, ніж кухонний, таця металева.	 
6	Смажемо н/ф у фритюрі	У розігрітий жир закладаємо н/ф і смажемо до готовності.	Фритюрниця	
7	Відпуск та оформлення страви	У мілку столову тарілку викладаємо котлету. Подають з гарніром.	Мілка столова тарілка, лопатка.	