



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ «АСОШ»  
Гаджибекова Н.Г.  
«28» \_\_\_\_\_ 2020г

**Технологическая карта**

**Котлеты**

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
Котлеты											
50	7.78	5.78	7.85	114.38	21.88	16.06	83.19	0.75	0.05	0.08	14.38

**Технология приготовления:** Мясо хорошо перемешиваю, кладут соль, молотый перец, формируем котлету. Сформованную котлету панируем в муке. Котлеты следует выкладывать только на предварительно очень хорошо разогретую сковороду. Через 20-30 секунд смотрим что бы сковорода была не перегрета и с достаточно толстым слоем масла, (малое количество масла затрудняет теплопередачу от сковороды к котлете или мясу, в результате чего изделие теряет сочность, т.к. из-за плохого теплового контакта корочка образуется медленно, особенно на боковой поверхности). Выкладываем котлеты на сковороду и жарим

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.