**ТТК**

Наименование блюда Биточки паровые.

Перечень сырья: Индейка (котлетное мясо), хлеб пшеничный, молоко или вода, масло сливочное или маргарин столовый.

Требование к качеству сырья: Все сырье должно соответствовать нормативно-технической документации.

|  |  |
| --- | --- |
| 671. Биточки паровые | II |
| БРУТТО | НЕТТО |
| Индейка (котлетное мясо) | 76 | 56 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 |
| Молоко или вода | 16 | 16 |
| Масло сливочное или маргарин столовый | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | - | 85 |
| **Масса припущенных биточков** | - | 75 |
| Гарнир [№ 748](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/12_bluda_garniri/1_goriachie/1_krupi/1_5.html), [№ 759](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/12_bluda_garniri/1_goriachie/2_kartofel/2_3.html), [№ 767](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/12_bluda_garniri/1_goriachie/2_kartofel/2_11.html), [№ 800](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/12_bluda_garniri/1_goriachie/3_slognie/3_13.html) | - | 150 |
| Соус [№ 844](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/2_belie/3.html), [№ 845](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/2_belie/4.html), [№ 846](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/2_belie/5.html) | - | 50 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***275*** |

Технология приготовления: Из взбитой котлетной массы с добавлением жира формуют биточки, которые варят в sous- vide до готовности.

Требование к оформлению, подаче и реализации:Отпускают биточки с гарниром и соусом. В качестве дополнительного гарнира можно дать готовые варёные белые грибы или шампиньоны ( 20 г нетто ). Гарниры: рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе (I вариант), сложный гарнир. Соусы: паровой, белый с яйцом, белый с овощами.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку положены биточки, с боку выложен гарнир и подлит соус.

Вкус и запах - свойственные свежеприготовленным изделиям из мясного фарша; вкус в меру соленый; без привкуса хлеба; аромат соуса.

Цвет - поверхность светло-коричневая; на изломе от светло-серого до серого.

Консистенция - биточки мягкие, сочные, пышные; соус эластичный, однородный.

Показатели качества и безопасности: Должны соответствовать органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям качества.

**Технологическая карта**

Наименование блюда 759. Пюре картофельное.

Перечень сырья: картофель, молоко, масло сливочное или маргарин столовый.

Требование к качеству сырья: Все сырье должно соответствовать нормативно-технической документации.

|  |  |
| --- | --- |
| 759. Пюре картофельное | II |
| БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель | 1127 | 845 |
| Молоко | 158 | 1501 |
| Маргарин столовый или масло сливочное | 45 | 45 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** |

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требование к оформлению, подаче и реализации: Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом или сверху кладут пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью. Масло можно подать отдельно.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - густая пышная масса.

Вкус и запах - в меру соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.

Цвет - от кремого до белого, без темных включений.

Консистенция - однородная масса без комочков картофеля.

Показатели качества и безопасности: Должны соответствовать органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям качества.

**Технологическая карта**

Наименование блюда 845.Соус белый с яйцом.

Перечень сырья: соус белый основный, яйца, маргарин столовый или масло сливочное, кислота лимонная, мускатный орех, сливки или бульон.

Требование к качеству сырья: Все сырье должно соответствовать нормативно-технической документации.

|  |  |
| --- | --- |
| 845. Соус белый с яйцом | II |
| БРУТТО | НЕТТО |
| Соус белый основной [№ 843](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/2_belie/2.html) | - | 900 |
| Яйца (желтки) | 3 шт. | 48 |
| Маргарин столовый или масло сливочное | 75 | 75 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Мускатный орех | 1 | 1 |
| Сливки или бульон | 75 | 75 |

Технология приготовления: Сырые яичные желтки соединяют с кусочками маргарина или масла сливочного, добавляют сливки или бульон и проваривают на водяной бане при температуре 75-80°С, непрерывно помешивая. Как только смесь загустеет, в нее при непрерывном помешивании добавляют горячий соус белый основной, с такой же температурой, тертый мускатный орех, кислоту лимонную, соль.

Требование к оформлению, подаче и реализации: Подают соус к отварным и припущенным блюдам из телятины, птицы и дичи.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: однородная гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков заварившейся муки, без всплывшего жира на поверхности.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая.

Вкус и запах: насыщенные, аромат пассерованных белых кореньев и лука, яиц.

Показатели качества и безопасности: Должны соответствовать органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям качества.