*Приложение 2*

Инструкционно-технологическая карта

**Наименование блюда: “Котлеты рубленые из птицы или дичи с гарниром”.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продуктов | Брутто, в гр. | Нетто, в гр. | Организация рабочего места | Технология приготовления | Оценка качества | Техника безопасности |
| 1 | Курица  или индейка  или фазан  или рябчик  или куропатка серая  или тетерев | 231  227  ¼  ¾  1/4 | 111  111  111  111  111 | Стол | Мясо птицы или дичи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.  Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты. | Вид: мясо красно-розового цвета, без постороннего запаха и без посторонних примесей. | Доска: без трещин, промаркированная.  Стол: углы круглые.  Нож: острый, маркированный, ручка прилегает к пятке.  У мясорубки проверить заземление, пользоваться пестиком. |
| 2 | Хлеб пшеничный | 27 | 27 | Нож поварской |
| 3 | Молоко или вода | 39 | 39 | Мясорубка |
| 4 | Внутренний жир | 4 | 4 | Доска “М.С.” |
| 5 | Сухари или хлеб пшеничный | 15 | 15 | Лоток |
|  | **Масса п/ф** | --- | 188 | Весы |