



М.П.

Наименование образовательной организации: Многопрофильный педагогический колледж федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Куры	149	70	Технологический процесс изготовления	Обработанных кур разделявают на мякоть с кожей, зачищают от пленок, сухожилий и 2-3 раза измельчают на мясорубке. Рубленую массу заправляют специями, вымешивают, слегка выбивают, на середину кладут фарш, формируют, придав изделию овально-округлую форму. Подготовленные котлеты дважды панируют, жарят во фритюре, до готовности доводят в жарочном
Специи	-	-		
Для фарша:				
Грибы сушеные	6	12*		
Сметана	15	15		
Маргарин столовый	3	3		
Масса фарша	-	20		

Яйца	1/4 шт.	10	<p>Оформление и подача блюда (изделия)</p> <p>Условия и сроки реализации</p>	<p>шкафу. Для фарша: сушеные грибы перебирают, замачивают, варят, нарезают соломкой, обжаривают, заливают сметаной и тушат. Готовый фарш доводят до вкуса.</p> <p>Подают котлеты со сложным гарниром на заранее подогретой мелкой столовой тарелке, полив сливочным маслом и оформив зеленью.</p> <p>Полуфабрикаты из рубленой массы охлаждают до температуры не выше 6 °С и хранят при температуре от 0 до 4 °С до 12 часов.</p> <p>Срок реализации готовых блюд из рубленой котлетной массы - не более 30 минут.</p>
Хлеб пшеничный	28	25		
Масса полуфабриката	-	125		
Кулинарный жир	15	15		
Масса жареных котлет	-	100		
Гарнир №№ 788-806	-	150		
Масло сливочное	5	5		
Зелень	5	4		
Выход	-	255		

Наименование блюда (изделия) «Котлета «Престиж»

Калькулятор, технолог: Якубовская Лариса Николаевна



«Котлета «Престиж» – блюдо региональной кухни, рожденное луганскими кулинарными гениями.

Блюдо разработано в 1985 году заведующим производством ресторана «Перник» Якубовской (Шиверевой) Ларисой Николаевной, утверждено и одобрено областным кулинарным советом Луганской области (приказ от 13.05.1985 № 85) под названием «Котлета «Перник».

В настоящее время блюдо имеет название «Котлета «Престиж» по названию ресторана, фирменным блюдом которого оно является более 20 лет.

С 1985 года «Котлета «Престиж» («Котлета «Перник») занимает лидирующие позиции в меню заведений общественного питания города, являясь неременным хитом праздничных мероприятий. Жители и гости города приходят в ресторан «Престиж» насладиться вкусом именно этого блюда. Удивительный продукт является бюджетным и изысканным одновременно. На протяжении многих лет вкусовые качества котлеты остаются неизменными.

Администрация ресторана «Престиж» поддерживает инициативу Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» (МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ) по продвижению регионального блюда «Котлета «Престиж» в проекте «Мастер региональной кухни России».