



М.П.

Наименование образовательной организации: государственное бюджетное образовательное учреждение г.Москвы «Колледж сферы услуг №10»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) «Котлеты Пожарские с картофельным пюре и лисичками в сметанном соусе»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или полуфабриката, г,	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Котлеты п/ф: Филе куриной грудки и бедра	150	130	<p>Технологический процесс изготовления</p> <p>С хлеба срезать корки, часть нарезать кубиком для панирования. Мякоть птицы порубить ножом максимально мелко, соединить с репчатым луком, нерезанным кубиком. Посолить и поперчить.</p> <p>Взбить фарш со сливочным маслом. Поставить в холодильник настояться около часа. Сформировать котлету и обвалять в сухарях из белого хлеба.</p>
Хлеб пшеничный	100	100	
Лук репчатый	30	30	
Молоко 3,2%	50	50	

Сливочное масло	20	20	<p>Обжарить в большом количестве растительного масла, затем поставить запекаться на режиме «Конвекция» 15 минут при 180С.</p> <p>Очищенный картофель отварить до готовности, посолить в конце варки.</p> <p>Горячий вареный картофель обсушить, протереть. В горячую картофельную массу добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное. Смесь прогреть, взбивая, на водяной бане при температуре 100 оС 5-6 мин.</p> <p>Лисички промыть и большие плоды разрезать на кусочки. Отварить их в течение 5 минут в воде с добавлением соли.</p> <p>Лук нарезать мелким кубиком, обжарить на среднем огне до легкого золотистого оттенка. Затем к обжаренному луку переложить в сковородку подготовленные лисички и перемешать. Тушить в течение 20 минут, периодически помешивая. Затем добавить сметану, мелко рубленый чеснок, соль, перец и тушить еще 5–7 минут.</p> <p>Оформление и подача блюда (изделия)</p> <p>При подаче котлету выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, гарнировать картофельным пюре с грибами в сметанном соусе, полить зеленым маслом и украсить проростками гороха.</p>
Соль	3	3	
Перец черный мол	0,1	0,1	
Масса п/ф:	-	200	
Картофель	180	150	
Молоко 3,2 %	30	30	
Масло сливочное	10	10	
Соль	2	2	
Грибы лисички	100	80	
Лук репчатый	50	30	
Сметана 20%	51	50	
Соль	3	3	
Масло растительное	50	50	
Чеснок	3	2	
Перец черный мол	0,1	0,1	
Проростки гороха	2	2	
Петрушка зелень	52	50	
Масло оливковое	100	100	

Выход блюда:	-	150/ 100/ 100
--------------	---	---------------------

Калькулятор, технолог:



История блюда

Котлеты стали называться «Пожарскими» по фамилии трактирщиков Пожарских. Более двухсот лет назад глава семейства Евдоким придумал эти котлеты из рубленого телячьего мяса. Потом его дочь Дарья заменила телятину на курицу, котлеты получились нежнее и изысканнее. Существует легенда, что однажды в трактире останавливался российский император Николай I. Дарья угостила его фирменными котлетами. Они царю, якобы, так понравились, что Дарью позвали поваром в столицу, и её блюдо вошло в меню дворцовой кухни.

Особенность пожарских котлет

заключается в том, что их готовят не из куриного фарша, а из мелкорубленного мяса, без яиц и специй, обваливая полуфабрикаты в особенной хлебной панировке и обжаривая их в большом количестве масла.

Куриные котлеты «Пожарские» позже были включены в Советскую книгу вкусной и здоровой пищи и оставались распространенным ресторанным блюдом в советское время.