

Приготовление котлеты с клетчаткой

Евдокимова Алена Петровна, преподаватель
спецдисциплин

Мариинско-Посадский технологический
техникум Минобразования Чувашии

*Адрес: г. Мариинский Посад,
ул. Лазо, 76*

Тел.8(83542) 2-16-53,

факс 2-16-42

E-mail: pu@mail.ru

pu28@mail.ru E-mail:

pu28_pr@mail.ru

pu28_pr@mail.ru

pu28_pr@mail.ru

Что такое клетчатка?

Клетчатка - это подкласс углеводов, который включает некрахмалистые полисахариды, получают из грубых помолов пшеницы, выращенной в экологически чистом регионе Алтая.

В основном состоит из целлюлозы, гемицеллюлозы, лигнина и пектинов.



Практическая часть

- Первый этап. Влагопоглощение клетчатки в воде

Температура воды, °С	Время набухания, мин	Мои наблюдения
20°С	60	Не растворяется в воде, всплывает на поверхность, не набухает, объем воды остался на том же уровне.
50°С	60	Не растворяется в воде, после размешивания раствора, опустилась на дно. Набухла, объем воды уменьшился на 1/3.

Практическая часть

- Второй этап. Технологическая карта.
Биточки с клетчаткой

№ п/п	Наименование продуктов	Норма брутто, г	Норма нетто, г
1.	Телятина	56	37
2.	Клетчатка	1	1
	Клетчатка для панировки изделия	0,2	0,2
3.	Молоко	12	12
4.	Масса готового полуфабриката	-	50
5.	Масло растительное	3	3
	Масса жареного изделия	-	42
Энергетическая ценность, ккал		-	70,22

Приготовление биточков с клетчаткой



Практическая часть

- Третий этап. Органолептическая оценка качества готовых изделий

Биточки с клетчаткой

Биточки классические



Практическая часть

- Четвертый этап. Пищевая и энергетическая ценность изделий

Биточки с клетчаткой

Энергетическая
ценность – 70,22ккал



Биточки классические

Энергетическая
ценность – 135,82ккал



Практическая часть

- Пятый этап. Расчет себестоимости изделий

Биточки с клетчаткой

Себестоимость
одного изделия, р.к – 11-17



Биточки классические

Себестоимость
одного изделия, р.к – 11-32



Библиографический список

1. Бикбов, Т.М., Пономорев В.В., Булычев И.Н. «Протоцель» - это улучшение функциональных характеристик продукции/ Бикбов Т.М., Пономорев В.В., Булычев И.Н.// Мясная индустрия. - 2009 - №3. – 25-29 с.
- 2. Борисенко, А.А. Современные способы безреагентного регулирования качественных свойств мясных изделий [Текст] / А.А. Борисенко, Л.А. Борисенко, С.Д. Шестаков и др. // Мясной ряд. – 2007. - №4. – 22-23 с.
- 3. Булычев, И.Н., Мезенцев А.И. Применение клетчатки «Протоцель» при производстве мясных продуктов/ Булычев И.Н., Мезенцев А.И.// Мясная индустрия. - 2010 - №2. – 41-48 с.
- 4. Нестерова. Д.В. Клетчатка от болезней. Доступный чудо-доктор организма: РИПОЛ классик; Москва; 2014. – 120 с.
- 5. <http://lubodar.info/motivatory/interesno/>

