

Шніцель зі свинини

| Алергени | Назва продуктів та сировини | Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г | | | | | | Хімічний склад продуктів, г | | | | | | | | | Енергетична цінність, ккал | | |
|----------|-----------------------------|-------------------------------------------------|------|---------|------------|-----------|-----------|-----------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|
| | | Маса бруто | | | Маса нетто | | | Білки | | | Жири | | | Вуглеводи | | | | | |
| | | Вікові групи, роки | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) |
| | Свинина | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 6,75 | 6,75 | 9,00 | 12,24 | 12,24 | 16,32 | 0 | 0 | 0 | 137,25 | 137,25 | 183,0 |
| | Хліб пшеничний подовий | 11 | 11 | 14 | 11 | 11 | 14 | 0,96 | 0,96 | 1,22 | 0,17 | 0,17 | 0,21 | 4,40 | 4,40 | 5,60 | 22,99 | 22,99 | 29,26 |
| | Вода | 14,5 | 14,5 | 19,5 | 14,5 | 14,5 | 19,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Г | Сухарі панірувальні | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,65 | 0,65 | 0,87 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 4,18 | 4,18 | 5,57 | 20,46 | 20,46 | 27,28 |
| | Маса напівфабрикату | — | — | — | 74 | 74 | 100 | | | | | | | | | | | | |
| | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0 | 0 | 0 | 17,98 | 17,98 | 22,48 |
| | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Вихід страви | — | — | — | 60 | 60 | 81 | 8,36 | 8,36 | 11,09 | 14,49 | 14,49 | 19,15 | 8,58 | 8,58 | 11,2 | 198,68 | 198,68 | 262,0 |

Технологія приготування

Нарізане на шматки м'ясо свинини подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують з хлібом попередньо замоченим у воді, додають сіль та перемішують, після чого повторно пропускають через м'ясорубку. Отриману котлетну масу ретельно перемішують і вибивають. З готової котлетної маси виробляють напівфабрикати плоско-овальної форми товщиною 1 см, обвалюють їх в сухарях після чого смажать з обох боків при температурі +150...+160 °С протягом 5—7 хв. Доводять шніцеля до готовності в духовій шафі при температурі +220...+250 °С 15—20 хв. Подають на м'якій закусоочній тарілці при температурі +60...+65 °С разом з гарніром.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби, які зберегли форму або злегка деформовані; збоку гарнір.

Колір: від світло-коричневого до коричневого, на розрізі — сірий.

Смак і запах: характерний для смаженого м'яса, панірованого в сухарях.

Консистенція: однорідна, соковита.

