

## РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ М'ЯСООВОЧЕВИХ КОТЛЕТ

Мартиненко Д.І., гр. ПМ-27,

Дахно Г.А., гр. ПМ-15

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Б.В. Ляшенко,

канд. техн. наук, ст. викл. А.М. Загорулько

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На підприємствах харчування гриби використовують для смаження, припускання, тушіння, запікання (фаршированими), приготування ікри та ін., але вони практично не застосовуються у сушеному вигляді при приготуванні м'ясоовочевих котлет. Ураховуючи ці відомості було запропоновано використовувати сушені гриби як додатковий наповнювач у рецептурах м'ясних січених кулінарних виробів.

Із метою більш суттєвого зменшення втрат маси та покращення органолептичних показників розроблена рецептура м'ясоовочевих котлет. Вона передбачає використання в якості волого- і жиропоглинального компонента висушених грибів, які перед сушінням витримують у 10% розчині хлористого натрію протягом 2 год.

При цьому компоненти мають таке співвідношення, мас. %:

яловичина .....	41
свинина .....	20
хліб пшеничний .....	9
вода або молоко .....	16
висушені гриби .....	7
сухарне борошно .....	7

Такий склад котлетної маси дає можливість при традиційному смаженні зменшити втрати маси на 7,3–8,2%. Це забезпечується адсорбційними властивостями висушених грибів, які під час смаження поглинають вологу і жир, що переміщуються у середині виробу, збільшуючись в об'ємі у 2,2–2,5 рази.

Більш висока соковитість, ніжність, піддатливість під час розкусування та розжовування і своєрідний грибний присмак дають можливість дати високу органолептичну оцінку м'ясоовочевим котлетам і рекомендувати для широкого впровадження у виробничій діяльності підприємств харчування.