

# Микробиологические показатели качества полуфабрикатов

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Способ тепловой обработки	Особенности	
				Наличие косточки	Наличие фарша
Котлета натуральная	Овальная	—	Припускание или жаренье основным способом	+	—
Котлета панированная (деволяй)	Овальная с заостренным концом	Льезон и белая хлебная	Жаренье основным способом	+	—
Котлета по-киевски	Тоже	Льезон и белая хлебная (2 раза)	Жаренье во фритюре	+	Кусочек охлажденного сливочного масла
Котлета фаршированная (марешаль)	Форма груши	Тоже	Тоже	Косточка от ножки курицы	Паштет из печени с густым молочным соусом, с шампиньонами
Шницель по-столичному	Овальная	Льезон и пшеничный хлеб соломкой	Жаренье основным способом	—	—