МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий _____О.А. Бура

Технологическая карта № **РТ161**

Номер рецептуры: РТ161

Наименование блюда : **Биточки "ГУСАРИКИ" из свинины АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	70	60.9	75	62	70	60.9	75	62
Лук репчатый	10	7	12	10	10	7	12	10
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1	1
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
В Ы Х О Д	60		80					

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, добавляют соль, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют биточки — круглые, приплюснутой формы толщиной 2—2,5 см. Изделия обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—160 °С, 3-5 мин с двух сторон до образования легкой корочки. Затем доводят до готовности в пароконвектомате при температуре 200-220°С в течение 30 мин на режиме «Конвекция + пар». Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.
Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:
Внешний вид: изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.
Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.
Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная, без отдельных кусочков мяса, сухожилий.
Цвет: готового мяса, не допускается розовато-красный оттенок.
Вкус: в меру соленый.
Запах: свойственный мясному блюду, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	0.1	1.01	0.57	11.81	0	0	0	0	0
Детсад	80	0.14	1.02	0.82	13.01	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:
Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В

Диетолог_____М.А. Смолина