

Технологическая карта № **ТК323**

Номер рецептуры: ТК323

Наименование блюда : **Биточки "ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК" из куриных грудок**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудка куриная	80	62.4	90	70.2	80	62.4	90	70.2
Хлеб пшеничный	10	10	12	12	10	10	12	12
Молоко 2,5 %	14	14	18	18	14	14	18	18
Масло сливочное	2	2	3	3	2	2	3	3
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
В Ы Х О Д	60		80		60		80	

Технология приготовления:

Филе грудки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 минут. Гарниры- рис отварной или припущенный, пюре картофельное. Соус сметанный.

Требование к качеству

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом.

Консистенция: котлеты-бело-серый, гарнира- свойственный гарниру.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

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	13.41	4.44	5.79	116.76	21.12	0.14	0.02	0.03	0.18
Детсад	80	15.22	5.6	7	139.26	26.56	0.17	0.02	0.03	0.23
ГКП	60	13.41	4.44	5.79	116.76	21.12	0.14	0.02	0.03	0.18
*Сотруд	80	15.22	5.6	7	139.26	26.56	0.17	0.02	0.03	0.23

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян составитель Федоренко О.В