

Технологическая карта № **РТ161С**

Номер рецептуры: РТ161С

Наименование блюда : **25-Биточки "ГУСАРИКИ" из свинины**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	50	42.6	70	59.6				
Лук репчатый	12	10	13	11				
Масло растительное	1	1	1	1				
Молоко 2,5 %	6	6	8	8				
Хлеб пшеничный	6	6	8	8				
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5				
В ы х о д	50		70					

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют биточки – круглые, приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см.

Изделия панируют в муке пшеничной и запекают в жарочном шкафу минут 10-15 минут, подливают воды в биточки и доводят до готовности, при температуре 160-180*С в течение 15-20 мин до образования легкой корочки, или в пароконвектомате в течение 20-30 минут 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 Требования к качеству:

Внешний вид: изделия имеют правильную кругло- приплюснутую форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий.

Цвет: готового мяса, не допускается розовато-красный оттенок. Вкус: в меру соленный, без привкуса хлеба.

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	50	0.77	1.22	4.05	30.25	13.34	0.17	0.01	0.01	1.08
Детсад	70	0.99	1.29	5.21	36.4	16.45	0.2	0.02	0.02	1.2

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура