

Технологическая карта № **ТК323С**

Номер рецептуры: ТК323С

Наименование блюда : **25-Биточки "Золотой гребешок" из куриных грудок**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудка куриная	52	40.6	70	54.6				
Хлеб пшеничный	10	10	13	13				
Молоко 2,5 %	10	10	13	13				
Соль йодированная	0.2	0.2	0.3	0.3				
Масло растительное для смазки	1.4	1.4	2	2				
Лук репчатый	10	8	12	10				
В Ы Х О Д	50		70					

Технология приготовления:

Филе грудки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, дабавляют лук репчатый и соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделявают на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную маслом емкость, подливают горячей воды, и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут.

Гарниры- рис отварной или припущенный,пюре картофельное. Соус сметанный. Температура подачи 65 *С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления

Показатели качества и безопасности.

Требование к качеству:

Внешний вид: изделие кругло-приплюснутой формы, поверхность равномерно запечена, без трещин, гарнир уложен рядом.

Цвет на разрезе серый.

Консистенция: пышная, сочная, 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	50	9.12	3.41	6.17	91.83	17.22	0.19	0.02	0.02	0.93
Детсад	70	12.21	4.69	7.99	122.96	22.4	0.24	0.02	0.03	1.17

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____. О. А. Бура