

Технологическая карта № **P283C**

Номер рецептуры: P283C

Наименование блюда : **25-Котлета "Затейники" 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				
Молоко 2,5 %	8	8	10	10				
Хлеб пшеничный	8	8	10	10				
Мука	2	2	2	2				
Лук репчатый	10	8	10	8				
Масло растительное	1.2	1.2	1.2	1.2				
Соль йодированная	1	1	1	1				
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, формируют котлеты овально приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. (Ясли 67 гр. котлетного фарша, дет.сад 87 гр.)

Изделия панируют в муке и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200*С в течение 20-30 мин или в пароконвектомате в течение 12-15 мин на режиме «Конвекция + пар». Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром. Температура подачи -65 °С.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи тушеные.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия имеют правильную форму (овально-приплюснутую), запанированы тонким слоем.

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

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

Цвет: корочка коричневая, на разрезе светло-серая.

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	1.16	1.5	6.38	43.66	17.72	0.21	0.02	0.02	0.9
Детсад	70	1.37	1.57	7.46	49.41	20.52	0.24	0.02	0.02	0.93

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура