

Технологическая карта № **ТК343С**

Номер рецептуры: ТК343С

Наименование блюда : **25-Котлеты "МЯСНОЙ ФОКУС"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сердце говяжье	40	34	45	38				
Грудка куриная	20	15.6	30	23				
Лук репчатый	5	4.2	8	6.7				
Молоко 2,5 %	6	6	8	8				
Хлеб пшеничный	6	6	8	8				
Сухари панировочные	2	2	3	3				
Масло растительное	1.2	1.2	1.5	1.5				
Соль йодированная	0.8	0.8	1	1				
В Ы Х О Д	50		70					

Технология приготовления:

Зачищенное мясо сердца и куриной грудки измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2,0 см. Изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате, нагретым до температуры при температуре 200-220*С в течение 10-15 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом. Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Соусы; молочный, сметанный. Температура подачи 65*С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Показатели качества и безопасности.

Требование к качеству: Котлеты имеют правильную форму, запанированные тонким слоем, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Вкус в меру соленый.

Консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок

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	9.36	3.45	5.64	91.04	13.09	0.17	0.01	0.01	0.5
Детсад	70	11.78	4.37	7.69	117.23	17.62	0.24	0.02	0.02	0.77

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура