

Технологическая карта № **ТК184С**

Номер рецептуры: ТК184С

Наименование блюда : **25-Мясной рулет из мяса птицы с овощами**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудка куриная	100	78	110	86				
Капуста белокочанная	75	60	100	80				
Морковь	25	20	28	22.4				
Лук репчатый	19	16	23	19.32				
Масло растительное	2.5	2.5	3	3				
Соль йодированная	0.5	0.5	0.8	0.8				
Яйцо куриное	3/8 шт.	15	1/3 шт.	15.12				
В ы х о д	170		200					

Технология приготовления:

Зачищенное мясо нарезают на куски и пропускают через мясорубку, добавляют сырые яйца, йодированную соль, хорошо вымешивают.

Для начинки: рубленную капусту припускают с маслом, соединяют с бланшированным слегка пассерованным репчатым луком и морковью. Овощи соединяют.

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см, на нее кладут начинку овощную. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой и скатывают рулет с салфетки в емкость, смазанную маслом, швом вниз, прокалывают в нескольких местах и припускают на противне с добавлением горячей воды 50-55 минут. Готовый рулет нарезают, на куски по одному на порцию. Отпускают рулет со сливочным маслом или соусом.

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Показатели качества и безопасности.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин и разрывов.

Консистенция: сочная, пышная, фарша-рассыпчатая, на разрезе начинка расположена по центру куска.

Вкус: в меру соленый

Запах: мяса и овощей

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	170	18.54	7.47	5.73	164.34	20.45	0.66	0.03	0.08	2.6
Детсад	200	20.49	8.32	7.09	185.24	23.3	0.71	0.03	0.09	3.05

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура