

Технологическая карта № **РТ183С**

Номер рецептуры: РТ183С

Наименование блюда : **25-Суфле из кур с морковью**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудка куриная	58	45.2	68	53				
Морковь	8	6.4	10	8				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10				
Молоко 2,5 %	6	6	8	8				
Мука	2	2	2	2				
Масло растительное	1	1	1	1				
Соль йодированная	0.5	0.5	0.8	0.8				
Масло сливочное	2	2	2.5	2.5				
В ы х о д	60		70					

Технология приготовления:

Мякоть куриных грудок без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят соус :молочный. Морковь промывают, отваривают. Готовую морковь натирают на крупной терке и добавляют в полученную массу. Затем в массу вводят желтки яиц. Взбивают деревянной веселкой белки, взбитые в густую пену. Добавляют в массу слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень или в форму, смазанный маслом, слоем 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу 180-200*С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в течение 15-20 минут при температуре 200-220 °С на режиме «Конвекция + пар». Готовность определяют по уплотнению массы : она отделяется от стенок формы или противня.

Для приготовления соуса молочного: горячим молоком разводят подсушенную без изменения муку. Варят при слабом кипении 7-10 мин, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

Температура подачи -65 °с.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: суфле пышное, воздушное, ровная без надрывов.

Консистенция: нежная, сочная,мягкая.

Цвет: кремово-оранжевый.

Вкус: в меру соленый, свойственный курице с привкусом молока и моркови.

Запах: курицы , без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	10.61	5.63	2.37	102.58	17.11	0.34	0.02	0.06	0.4
Детсад	70	12.22	6.36	2.6	116.57	21.16	0.37	0.02	0.07	0.5

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____ О. А. Бура