Технологическая карта № **РТ183С**

Номер рецептуры: РТ183С

Наименование блюда : **25-.Суфле из кур**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудка куриная	85	56	90	59.4				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	3/10 шт.	12				
Молоко 2,5 %	8	8	10	10				
Мука	1.5	1.5	2	2				
Масло растительное	1	1	1	1				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
В Ы Х О Д	60		70					

Технология приготовления:

Мякоть кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100 °С в течение 5 мин в пароконвектомате на режиме «Конвекция + пар» с задаваемой «Температурой шупа» (внутренней температурой продукта) 100 °С, охлаждают до температуры 50 °С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень или в форму, смазанную маслом, слоем 3 см. Запекают до готовности в пароконвектомате в течение 20-25 мин при температуре 220-250 °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 Органолептические показатели:

Внешний вид: суфле пышное, с негрубой корочкой (запеченное).

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

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

Запах: 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	60	12.63	4.66	1.67	99.18	20.89	0.32	0.01	0.06	0.1
Детсад	70	13.66	5.09	2.14	109	26.32	0.39	0.02	0.07	0.13

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура