



УТВЕРЖДЕНО
 приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад №23» г. Уфы
 №102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №417

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели припущенные

Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Курица I категории потрошенная	145	52						
Хлеб пшеничный	13	13						
Молоко или вода	18	18						
Масса полуфабриката	-	80						
Масса готовых биточков	-	70						
Итого:			10,5	9,5	7,5	0,1	6,5	132

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,07	0,11	0,6	26	0,8

Выход: 70

Технология приготовления: Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15 – 20 минут. Отпускают биточки с гарниром и соусом. Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Соусы: молочный или сметанный.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Овощи и яйца аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует виду овощей. Вкус в меру соленый. Консистенция вареных овощей – мягкая.