МБДОУ «ДСОВ «Солнышко» Заведующий /Давыдова Е.В./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА.**

Наименование блюда: **Котлеты рубленые из бройлеров – цыплят с гарниром.**

Номер рецептуры: 499.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП при общеобразовательных школах, 2004г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто,  г | Нетто,  г | Брутто,  кг | Нетто,  кг |
| Бройлер – цыпленок\* | 85 | 35 | 8,5 | 3,5 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Внутренний жир | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **Масса полуфабриката** | - | **59** | **-** | **5,9** |
| Масло топленое | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| **Масса жареных котлет** | - | **50** | **-** | **5,0** |
| Гарнир | - | 100 | - | 10,0 |
| Соус белый с овощами | - | 30 | - | 3,0 |
| или масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |

**Выход: с соусом 180**

**с маслом 155**

\* - мякоть с кожей

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 8,05 |
| Жиры (г): | 7,5 |
| Углеводы (г): | 7,5 |
| Эн.ценность (ккал): | 131 |

|  |  |
| --- | --- |
| В1 (мг): | 0,06 |
| В2 (мг): | 0,11 |
| C (мг): | 0,6 |
| Са (мг): | 81 |
| Fe (мг): | 1,1 |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры – каша рассыпчатая, бобовые отварные, пюре картофельное, картофель жареный(из сырого), сложный гарнир №562.

Зав.производством: ЧувилоМ.М.