УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №3.7

Наименование блюда: ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 308

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КУРЫ 1 КАТ. ДЛЯ КОТЛ.МЯСА	95	84,55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	11	11
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	14	14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2

Выход: 60

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
16,64	17,76	6,05	253,46	32,53	1,48	0,08	0,15	1,7

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделывают на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или воде.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция: сочная, мягкая, нежная. Цвет: сероватый. Вкус: свойственный изделиями из котлетной массы на пару. Запах: свойственный изделиями из котлетной массы.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Отпускают с гарниром при температуре +60..+65 град.С

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./