***УТВЕРЖДАЮ***

***Заведующий*** _____

/_____/_____/

***ФИО*** ***подпись***

# Технологическая карта № 3.6.1

***Наименование блюда:*** КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

***Наименование сборника рецептур:*** СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

***Номер рецептуры:*** 322*хлеб заменили на батон, добавили яйца

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---|---|---|
| | На 1 порцию, гр | |
| | Брутто | Нетто |
| КУРЫ 1 КАТ СЫР.ДЛЯ ВАРКИ | 110 | 97,9 |
| БАТОН | 9 | 9 |
| МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД | 20 | 20 |
| ЯЙЦО КУРИНОЕ | 11 | 9,57 |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5% | 3 | 3 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 3 | 3 |

***Выход:*** 80

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер. ценность, ККал. | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 20,72 | 22,35 | 7,7 | 315,28 | 47,35 | 1,95 | 0,1 | 0,22 | 2,02 |

## *Технология приготовления:*

МЯКОТЬ КУР НАРЕЗАЮТ НА КУСОЧКИ И ПРОПУСКАЮТ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, СОЕДИНЯЮТ С ЗАМОЧЕННЫМ В МОЛОКЕ БАТОНОМ КЛАДУТ СОЛЬ, ХОРОШО ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ПРОПУСКАЮТ ВТОРОЙ РАЗ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, ДОБАВЛЯЮТ ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА ХОРОШО ПЕРЕМЕШИВАЮТ. ГОТОВУЮ КОТЛЕТНУЮ МАССУ ПОРЦИОНИРУЮТ, ФОРМУЮТ КОТЛЕТЫ, ПАНИРУЮТ В СУХАРЯХ, КЛАДУТ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ И ЗАПЕКАЮТ 20-25 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280 ГРАД.С ДО ГОТОВНОСТИ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ.

## *Требования к качеству:*

ВНЕШНИЙ ВИД: ИЗДЕЛИЕ ОВАЛЬНО - ПРИПЛЮСНУТОЙ ФОРМЫ С ОДНИМ ЗАОСТРЕННЫМ КОНЦОМ, ПОВЕРХНОСТЬ РАВНОМЕРНО ЗАПЕЧЕНА, ГАРНИР УЛОЖЕН РЯДОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: КОТЛЕТЫ - МЯГКАЯ, СОЧНАЯ. ЦВЕТ: КОТЛЕТЫ - БЕЛО - СЕРЫЙ, ВКУС, ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

## *Требования к оформлению и подаче блюда:*

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С.С МОМЕТНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

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