

89.

## Технологическая карта

Технологическая карта № 88

Наименование изделия: Котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры	137	59
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	21	21
Сухари или мука	8	8
Масса полуфабриката	-	100
Масло сливочное	3	3
Масса запеченных котлет	-	80
Соус №356	-	30
Выход:		110

## Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
14,36	19,3	19,96	328	52,8	2,18	0,12	0,2	1

**Технология приготовления**

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают 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: бело-серый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо