

Заведующий МБДОУ №8

Бадалянц

2023 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №105

Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлеты рубленые из птицы.**

Номер рецептуры:322

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна,2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (полуфабрикат)	60	59
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	21	21
Сухари	8	8
Масса полуфабриката	-	100
Масло сливочное	3	3
ВЫХОД		80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

Белки	жиры	углеводы	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
15,08	11,39	5,73	184,15	0,07	0,8	20,20	3,60	29,83	180,38	33,76	2,18

Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры -каши рассыпчатые ,пюре картофельное.

Соусы-сметанный, сметанный с луком.