

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

Наименование блюда: «ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ»

Номер рецептуры: 415

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2013г, издание 7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Цыплёнок - бройлера	13,24/18,56	86,3	37,1	121	52
или					
Окорочка куриные		82,4	37,1	115,6	52
или					
Филе куриное		40,8	37,1	57	52
2.Хлеб пшеничный	4,91/6,84	7,9	7,9	11	11
3.Вода или молоко 2,5% жирность		10,7	10,7	15	15
4.Яйца	1,11/1,11	1/9,3 шт.	4,3	1/9,3 шт.	4,3
Масса полуфабриката:		-	60	-	82
Всего сухих веществ:	19,26/26,51				
Выход:		-	50	-	70

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе куриное освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, промывают.

Окорочка куриные промывают, разделяют на филе без кожи и костей.

Цыплят-бройлерных освобождают от упаковки, промывают, разделяют на филе без кожи и костей.

Подготовленное филе птицы без кожи и костей пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом, добавляют яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям), йодированную соль. Массу хорошо вымешивают, разделяют на шарики (по 1-2 шт. на порцию), укладывают в сотейник, подливают горячую воду и припускают 15-20 минут температуре 100-110°C.

Приготовление в пароконвектомате: подготовленные сформованные изделия укладывают в гастроемкость, устанавливают режим «пароконвекция» (60% пар / 40% конвекция), температура 180°C, готовят в течение 15-20 минут.

Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

Температура подачи +60... +65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделия в форме шариков одинакового размера. Консистенция мягкая, нежная, сочная.

Цвет - сероватый.

Вкус и запах - вкус умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям.

Запах свойственный свежему мясу птицы.

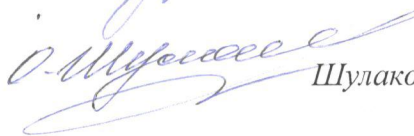
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 50г; 70г) (цыплёнок - бройлера)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
7,59/10,7		5,74/7,9		4,43/6,85		99,74/137,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,07	0,08/0,1	25,6/35,8	0,74/1,04	9,14/12,8	8,67/12,1	72,8/102	0,68/0,9

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.