



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Гутельяна
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕР-ЦЫПЛЯТ 80г

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КУРИНА ГРУДКА НА КОСТИ	68,5	59	6850	5900
2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	12,8	12,8	1280	1280
3	ВОДА	19,2	19,2	1920	1920
4	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	50	50
5	СУХАРИ	8	8	800	800
6	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		94,4		9440
	Масса п/ф (сырьевого набора):	5	5	500	500
	Выход блюда (в граммах):	80 г		8000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем запекают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Температура внутри изделия не ниже 85 С. Температура подачи не ниже 65 С.

2 Способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Подготовленные котлеты укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную растительным маслом и готовится в ПКВ режим "жар-пар" при температуре 140 С в течение 15 минут и в режиме "пар" в течение 15 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир сбоку

Цвет: корочки- коричневый, на разрезе -серый

Консистенция: сочная, мягкая

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный жареному мясу птицы

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг
10,240	5,370	19,360	159,000	0,080	0,080

Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг
0,000	0,000	89,430	158,000	0,640

Fe, мг
0,300

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.