



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: СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	СОСИСКИ				
2	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	102	100	10200	10000
Масса п/ф (сырьевого набора):		1,0	1,0	100	100
Выход блюда (в граммах):			100		10000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски - 3 - 5 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

2 способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Сосиски зачищаются от пленки, укладываются в гастроремкость и готовятся в ПКВ при режиме пар 100 С в течение 15 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: целые изделия, цилиндрической формы

Цвет: светло-розовый

Консистенция: упругие, плотные, сочные

Вкус и запах: свойственные виду колбасных изделий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
7,400	10,900	0,800	108,000	0,030

Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1,000	35,000	139,000	16,000	0,000

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.