**Технологическая карта кулинарного блюда № 372**

Наименование кулинарного блюда:

«**Котлеты, биточки, шницели припущенные из кур»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|  |  |  |  |  |
| Курица 1 категории потрошеная | 186,42 | 66,85 | 207,14 | 74,28 |
| Хлеб пшеничный | 16,71 | 16,71 | 18,57 | 18,57 |
| Молоко или вода | 23,142 | 23,142 | 25,71 | 25,71 |
| Масса полуфабриката |  | 102 | - | 114,28 |
| Масса готовых биточков |  | 90 |  | 100 |
| Выход | - | 90 | - | 100 |

**Химический состав** на 1порцию:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 90 г |
| Белки (г): | 18 |
| Жиры (г): | 16,2 |
| Углеводы (г): | 10 |
| Эн. ценность (ккал): | 256 |

**Технология приготовления**:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей водой и припускают при закрытой крышке до готовности 15 -20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом.

**Температура подачи:** 65 ˚С

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.