МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Котлета куриная»**
Номер рецептуры: 322/370
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	Сад
Мясо птицы	130	150	95	110
Хлеб пшеничный/вода	5	10	5	10
Яйцо	1/7	1/7	1/7	1/7
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Масло сливочное	2	3	2	3
Молоко	30	30	30	30
ВЫХОД:			76	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,77	3,48	12,64	140,6	0,12
18,46	4,35	15,8	175,75	0,15

Технология приготовления:
Подготовленные тушки кур обваливают, мясо курицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом, яйцом, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, кладут на противень и запекают при температуре 200-220 градусов в течение 15 минут в жарочном шкафу.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая с заостренными концами в молочно-овощном соусе.
Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.
Цвет: бело-серые
Вкус: продуктов входящих в блюдо
Запах: продуктов, входящих в состав блюда