**Технологическая карта кулинарного блюда № 372**

Наименование кулинарного блюда:

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

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 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|  |  |  |
| Курица 1 категории потрошеная | 163 | 86 |
| Или филе кур | 86 | 86 |
| Хлеб пшеничный | 21 | 21 |
| Молоко или вода | 26 | 26 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката |  | 132 |
| Выход | - | 90 |

**Химический состав** на 1порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 90 г |  |  |
| Белки (г): | 18 | А | 66 |
| Жиры (г): | 16,2 | В1 | 0,1 |
| Углеводы (г): | 10 | С | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал): | 256 | Е | 1,15 |
| Са | 44 | Р | 165 |
| Mg | 22 | Fe | 1,6 |

**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.