

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под  
Рецептура №315

Наименование сырья
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ И КОЖИ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
ЧЕСНОК
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
<b>Выход: 90</b>

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	7,50	В1, мг	0,08
Жиры, г	8,20	С, мг	2,95
Углеводы, г	12,00	А, мг	0,09
Энергетическая ценность, ккал	160,10	Е, мг	2,05
		Д, мкг	0,38
		В2, мг	0,15

**Технология приготовления:**

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капусту, лук, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, обмакивают в льезоне, затем панируют пан

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равное  
 Консистенция: сочная, мягкая.  
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.  
 Вкус: мяса запеченой птицы, умеренно соленый.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во  
 Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья
МЯКОТЬ ЦЫПЛЕНКА БЕЗ КОСТИ И КОЖИ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МОРКОВЬ
с 01.09 по 31.12
КРУПА РИСОВАЯ
<b>Выход: 150</b>

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	11,20	В1, мг	0,07
Жиры, г	14,70	С, мг	1,79
Углеводы, г	31,90	А, мг	0,23
Энергетическая ценность, ккал	329,40	Е, мг	2,15
		Д, мкг	0,05
		В2, мг	0,12

### *Технология приготовления:*

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают се морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета на рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шка. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладу

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Оптимальная температура подачи +65 С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.  
Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.  
Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.  
Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ С КУРИЦЕЙ**

Номер **ТТК 25**

Наименование сборника рецептов: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред:  
Рецептура №284

Наименование сырья
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ
КАРТОФЕЛЬ
МОРКОВЬ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ
<b>Выход: 150</b>

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	7,30
Жиры, г	9,00
Углеводы, г	18,60
Энергетическая ценность, ккал	210,20

В1, мг	0,12
С, мг	11,28
А, мг	0,50
Е, мг	1,49
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,16

### ***Технология приготовления:***

Подготовленное мясо подвергают тепловой обработке: мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут куриный фарш и картофель. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — кусочек запеканки прямоугольной формы (рулета — круглой формы) уложен на тарелку, полит маслом мясной фарш;
- цвет поверхности — золотисто-коричневый, картофельной основы — от светло-кремового до кремового, мясного фарш
- вкус, запах — характерный для запеченного картофеля и жареного мяса;
- консистенция — мягкая.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

АРТА № 16

редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	55	52,8	5,5	5,28
	10	8,4	1	0,84
	15	12	1,5	1,2
	2	1,7	0,2	0,17
	10	10	1	1
	15	15	1,5	1,5
	9	9	0,9	0,9
	3	3	0,3	0,3
	3,2	3,2	0,32	0,32
	2,1	2,1	0,21	0,21
	1,3	1,3	0,13	0,13
	0,375 шт.	15,09	37,5 шт.	1,51

Ca, мг	36,53
Mg, мг	25,06
P, мг	151,45
Fe, мг	2,19
K, мг	208,10
I, мкг	6,80
F, мг	0,07
Se, мг	0,01

устой, луком, чесноком. соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут

ируют в сухарях ,запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при

рно пропечена

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ 291

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	68	65,28	6,8	6,53
	4	4	0,4	0,4
	3	3	0,3	0,3
	5	5	0,5	0,5
	8	7	0,8	0,7
	10	8	1	0,8
	35	34,65	3,5	3,47

Ca, мг	18,42
Mg, мг	31,85
P, мг	154,54
Fe, мг	1,51
K, мг	232,25
I, мкг	5,44
F, мг	0,09
Se, мг	0,02

олью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные ормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую ф.  
т мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

**АРТА № 25**

акцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	52,7	48	5,27	4,8
	98,57	69	9,86	6,9
	28,13	22,5	2,81	2,25
	30	25,2	3	2,52
	27,5	22	2,75	2,2
	2,4	2,4	0,24	0,24
	5,2	5,2	0,52	0,52
	3,6	3,6	0,36	0,36

Ca, мг	42,07
Mg, мг	39,41
P, мг	150,08
Fe, мг	2,22
K, мг	627,50
I, мкг	8,88
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

мясорубку, добавляют пассерованный )лук. Протертый вареный картофель делят на арш,на него пассерованные овощи (морковь, капусту), а на него оставшуюся часть -250° С.

1, поверхность изделия ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, на разрезе виден

ца — темно-серый или коричневатый;