

второй раз через мясорубку и выбивают. Для фарша мелко рубленный лук пассеруют, рис отваривают и откидывают, все солят и перемешивают. Котлетную массу формируют в виде лепёшки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш. После этого края лепёшки соединяют, панируют в сухарях или муке и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 200-250 °С. Отпускают с соусом или маслом и гарниром.

4. Требования к качеству.

Внешний вид : зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин, полит соусом или маслом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция : сочная, рыхлая.

Цвет: поверхности — светло-коричневый, равномерный, на разрезе-мяса -светло-серый, фарша- бело-желтоватый от риса и лука.

Вкус: жареной курочки с привкусом риса и обжаренного лука.

Запах: жареной птицы с ароматом лука.

Зразы 50/5гр

Пищевая и энергетическая ценность гр :

	Витамины:	Минерал.вещества(мг)
Белки-6,67	B1-0,025	Ca-50,7
Жиры-8,11	B2-0,076	Fe-0,36
Углеводы-3,98	C-1,42	P-45
Э.Ц- 116 ккал.	A-44	Mg-8,8

Зразы 70гр

Пищевая и энергетическая ценность гр :

	Витамины:	Минерал.вещества(мг)
Белки-9,1	B1-0,035	Ca-69,08
Жиры-11,07	B2-0,1	Fe-0,49
Углеводы-5,4	C-1,94	P-62,8
Э.Ц- 158 ккал.	A-60	Mg-12

Руководитель производства



М.А.Сапрыкина