

**Технологическая карта**  
**«Фрикадельки из бройлер-цыплят»**

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: ДеЛи принт, 2011 г. Рецептура №297 стр237. Акт контрольной проработки от 30.11.2016*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок	41,8	29,6	52,2	37	75,9	53,8
Внутренний жир	1,6	1,6	2	2	2,9	2,9
Хлеб пшеничный	6,4	6,4	8	8	11,6	11,6
Молоко или вода	8,8	8,8	11	11	16	16
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7
<i>Масса полуфабриката</i>	-	45,6	-	57	-	83
<i>Масса готовых фрикаделек</i>	-	40	-	50	-	75
Масло сливочное на полив	4	4	5	5	5	5
Выход с маслом	-	40/4		50/5		75/5

**Технология приготовления.**

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Из готовой котлетной массы разделяют шарики по 2-4 шт на порцию и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.

Если фрикадельки с соусом, то готовые фрикадельки заливают соусом сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид :** изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, гарнир уложен сбоку.

**Консистенция :** сочная, нежная.

**Цвет:** бело-серый.

**Вкус:** умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

**Запах:** свойственный свежеприготовленным изделиям на пару из котлетной массы мяса курицы.

40 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,7	В1-0,016	Ca- 20,34
Ж-5,04	В2-0,043	Fe- 0,43

У-3,18	С- 0,85	Mg-6,11
Э.Ц- 80,76	А-24,14	Р-35,1

50 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 7,12	В1-0,02	Са- 25,43
Ж-6,3	В2-0,054	Fe- 0,54
У-3,98	С- 1,06	Mg-7,64
Э.Ц- 100,95	А-30,18	Р-43,88

75 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 10,68	В1-0,03	Са- 38,15
Ж-9,45	В2-0,081	Fe- 0,81
У-5,97	С- 1,59	Mg-11,46
Э.Ц- 151,42	А-45,27	Р-65,82

44 гр с маслом

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,73	В1-0,016	Са- 21,3
Ж-7,94	В2-0,048	Fe- 0,44
У-3,24	С- 0,85	Mg-6,13
Э.Ц- 107,2	А-24,16	Р-36,3

55 гр с маслом

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 7,16	В1-0,02	Са- 26,63
Ж-9,93	В2-0,06	Fe- 0,55
У-4,05	С- 1,06	Mg-7,66
Э.Ц- 134	А-30,2	Р-45,38

80 гр с маслом

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 10,4	В1-0,029	Са- 38,73
Ж-14,4	В2-0,073	Fe- 0,8
У-5,89	С- 1,54	Mg-11,14
Э.Ц- 194,9	А-43,9	Р-66

Руководитель производства



М.А.Сапрыкина