



Биточки или котлеты манные, рисовые № 199

Наименование блюда: **Биточки или котлеты манные, рисовые**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 199

Вид обработки: **Запечение**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто/на 80 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	44	44	44	44
или Рис	21,2	21,2	21,2	21,2
Молоко	136	136	136	136
Яйцо	3,2	3,2	3,2	3,2
Сахар	6,4	6,4	6,4	6,4
Масло растительное	6,4	6,4	6,4	6,4
Соль пищевая йодированная	0,45	0,45	0,45	0,45

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда
Белки, г	3,408	3,408
Жиры, г	2,504	2,504
Углеводы, г	20,168	20,168
Калорийность, ккал	116,8	116,8
В1, мг	0,032	0,032
В2, мг	0,04	0,04
С, мг	0,264	0,264
Са, мг	33,28	33,28
Fe, мг	0,424	0,424

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70 °С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с соусом абрикосовым, или клюквенным, или вареньем, или джемом, или повидлом.

Требования к качеству

Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутые, котлеты - овально-приплюснутые с заостренным концом, равномерно запеченные, политы соусом или вареньем
Консистенция: мягкая, однородная

Цвет: корочки - золотистый или светло-коричневый, на разрезе - соответствует виду каши
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов