



Источник рецептуры: Сборник технол. нормативов, Ф.Л.Марчук, ТУ ТИ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 502,54

Наименование блюда (изделия): Биточки из мяса птицы с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на ____ порций
Биточки из мяса птицы п/ф шк	1 (шт60)	60	1	
Масло подсолнечное	2 (г)	2	0,002	
Мука пшеничная в/с	1,8 (г)	1,8	0,0018	
Томат-паста	4 (г)	4	0,004	
Лук репчатый	0 (г)	0,8	0,0008	
- с 01.01 (16%)	1	-	0,0008	
Морковь	0 (г)	2,4	0,0024	
- с 01.01 (25%)	3,2	-	0,0024	
- с 01.08 (20%)	3	-	0,0024	
Соль йодированная	0,6 (г)	0,6	0,0006	
Масло подсолнечное	0,6 (г)	0,6	0,0006	
*Вода	36	36	0,036	
Выход готового блюда	-	100 (60/40)		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Замороженные биточки укладывают на смазанный маслом противень, дефростируют в течение 30-40 минут при комнатной температуре. Затем запекают до готовности с добавлением воды или соуса: в жарочном шкафу – при температуре 170-180 °С в течение 15 минут, в пароконвектомате (режим пар+конвекция) – при температуре 180 °С в течение 15 минут. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации готового блюда - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия круглоприплюснутой формы с томатным соусом.
Цвет – сероватый, соуса – от оранжевого до красного.
Консистенция – мягкая, сочная, нежная, соуса – однородная, вязкая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	154,75	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	7,42	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	11,2	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	5,85	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	2	Кальций (мг)	4,23	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	6,1	Витамин А (мкг)	60
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	3,44	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	43	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,33
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	2
Витамин Е (мг)	1,22	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,15	В-каротин (мкг)	

Зав. производством _____

Технолог _____