



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование блюда **Биточки рубленые из птицы или кролика припущенные**

Рецептура № 498 колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица 1 категории потрошённая	85	37		
Грудка куриная на кости	55	37		
или Грудка куриная филе	39	37		
или Кролик 1 категории	49	37		
Хлеб пшеничный	9	9		
Лук репчатый	4	3,5		
Яйцо	3,5	3,5		
Вода питьевая	7	7		
Масса полуфабриката		58		
Масло растительное	1,5	1,5		
Выход готового блюда		50		

Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи или мякоть кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в воде питьевой хлебом, добавляют лук репчатый, кладут яйца, соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделяют в виде биточков. Биточки укладывают в функциональную емкость смазанную маслом растительным, заливают наполовину горячей водой и припускают при закрытой крышке 15-20 минут до готовности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма биточков - кругло-приплюснутая

Цвет: Корочки светло-серый

Вкус: Припущенного мяса птицы или кролика, умеренно солёный

Запах: Припущенного мяса птицы или кролика

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
6,4	8,0	4,3	115	0,35