МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 Утверждаю

 Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ахмедханов О.М.

'

 Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9

 Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски (сардельки, колбасы) отварные

Номер рецептуры: № 413

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сосиски или сардельки | 81.6 | 80 | 102 | 100 |
| ВЫХОД: | 80 | 1 | 00 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | Пищевые вещества | Минер.вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод ы. г | Энергет ценность | CA | P | Mg | Fe | Bi | C | A | E |
| 80 | 3.45 | 4.2 | 7.85 | 90.9 | 12.44 | 10,00 | 0.93 | 0.07 | 0/67 | 0 | 0.00 | 0.00 |
| 100 | 6,54 | 8.11 | 12,4 | 174.02 | 15,55 | 10,00 | 1,41 | 0,09 | 0 89 | 0 | 0.00 | 0.00 |

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежепрогретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: колбасных изделий