|  |  |
| --- | --- |
| Рецептура № 57  «Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах», Є. Клопотенко  Видання 2019 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *86*

**Нагетси з курятини**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | | | | | | **Хімічний склад,** *г* | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність,** *ккал* | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | | | **маса нетто** | | | **білки** | | | **жири** | | | **вуглеводи** | | | | |
| **Вікові групи,** *роки* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри й поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір — від блідо-рожевого до рожевого. Запах властивий свіжому м’ясу, без стороннього запаху. М’язова тканина щільна, пружна |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 11 | 11 | 15 | 11 | 11 | 15 | 0,96 | 0,96 | 1,31 | 0,17 | 0,17 | 0,23 | | 4,40 | 4,40 | 6,00 | 22,99 | | 22,99 | 31,35 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку й запаху, без грудок і слідів непромісу |
|  | **Маса фаршу** | **—** | **—** | **—** | **56** | **56** | **75** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** |  |
| **Г** | Борошно пшеничне | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 0,57 | 0,57 | 0,77 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | | 3,80 | 3,80 | 5,18 | 18,37 | | 18,37 | 25,05 | Колір білий або білий із кремовим відтінком; смак солодкуватий |
| **Я** | Яйця курячі | 1/9 | 1/9 | 1/7 | 4,44 | 4,44 | 5,71 | 0,56 | 0,56 | 0,73 | 0,51 | 0,51 | 0,66 | | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 6,97 | | 6,97 | 8,96 | Свіжі, столові; шкаралупа чиста, міцна, цілісна |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 0,60 | 0,60 | 0,82 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | | 3,83 | 3,83 | 5,22 | 18,76 | | 18,76 | 25,58 | Крупка, досить однорідна за розміром, колір — від світло-жовтого до світло-коричневого; смак та запах властиві панірувальним сухарям, без стороннього присмаку й запаху |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | | 0 | 0 | 0 | 17,98 | | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку й гіркоти |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **56** | **56** | **75** | **11,49** | **11,49** | **15,43** | **4,62** | **4,62** | **6,08** | | **12,16** | **12,16** | **16,64** | **138** | | **138** | **183** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене філе курки подрібнюють за допомогою м’ясорубки, додають хліб пшеничний, замочений у воді, сіль. Усе добре вимішують та формують невеличкі приплюснуті прямокутники. Отримані напівфабрикати обвалюють у борошні, потім — у збитому яйці та панірувальних сухарях. Вироби обсмажують із обох боків на олії за температури +150…+160 °С протягом 5—7 хв. Доводять до готовності в духовій шафі за температури +220…+250 °С упродовж 15—20 хв. Подають на мілкій закусочній тарілці за температури +60…+65 °С.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум’яною скоринкою.

Колір поверхні — золотавий, на зрізі — білий.

Смак і запах: приємні, характерні для запеченої птиці, смак у міру солоний.

Консистенція: однорідна, пухка, соковита.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 56 г ± 3 %

75 г ± 3 %

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічні карти наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти (ясел-садка) № 6 «Крунк» комбінованого типу Славутицької міської ради Вишгородського району Київської області.