|  |  |
| --- | --- |
| С. 402  Методичний посібник «Організація  харчування дітей у дошкільних  навчальних закладах»  Видання 2014 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *81*

**Оладки з м’яса курки**

| **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 курячої без шкіри і 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 | 10 | 10 | 13 | 10 | 10 | 13 | 0,87 | 0,87 | 1,13 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | | 4,00 | 4,00 | 5,20 | 20,90 | | 20,90 | 27,17 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку й запаху, без грудок і слідів непромісу |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5%-вої жирності | 10 | 10 | 13 | 10 | 10 | 13 | 0,28 | 0,28 | 0,37 | 0,25 | 0,25 | 0,33 | | 0,47 | 0,47 | 0,61 | 5,2 | | 5,2 | 6,76 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5%-вої жирності | 15 | 15 | 20 | 15 | 15 | 20 | 0,42 | 0,42 | 0,56 | 0,38 | 0,38 | 0,50 | | 0,71 | 0,71 | 0,95 | 7,80 | | 7,80 | 10,40 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку |
| **Я** | Яйця курячі | 1/10 | 1/10 | 1/8 | 4 | 4 | 5 | 0,51 | 0,51 | 0,64 | 0,46 | 0,46 | 0,58 | | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 6,28 | | 6,28 | 7,85 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,2 | 0,2 | 0,25 | — | — | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | **Маса фаршу** | **—** | **—** | **—** | **84** | **84** | **111** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** |  |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | | 0 | 0 | 0 | 22,48 | | 22,48 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **70** | **70** | **93** | **10,9** | **10,9** | **14,5** | **5,5** | **5,5** | **7,1** | | **5,3** | **5,3** | **7,0** | **115** | | **115** | **149** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене філе курки пропускають через м’ясорубку разом із попередньо замоченим у молоці хлібом пшеничним, добре розмішують, додають підготовлені яйця та сіль, розводять молоком, після чого ретельно перемішують. Готову масу викладають столовою ложкою на сковороду з олією, нагрітою до +150…+160 °С. Злегка обсмажують протягом 5 хв із обох боків до утворення рум’яної скоринки. Підсмажені оладки викладають на лист та доводять до готовності в духовій шафі за температури +220…+250 °С протягом 15-20 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці за температури +65 °С.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми або злегка деформовані.

Колір скоринки — золотавий, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: смаженого м’яса птиці, у міру посолений.

Консистенція: однорідна, соковита.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 70 г ± 3 %

93 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.