

Технологическая карта № 412

Наименование изделия: Митбол куриный

Номер рецептуры: 412

Наименование сборника рецептур: Вне сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка	77,62	54,54
или Курица	95,7	54,54
Хлеб пшеничный	16,73	16,73
Вода	33,09	33,09
Лук репчатый	10,43	7,81
Масло растительное	0,45	0,45
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,75	12,75	19,50	76,17

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1,764	0,072	0,036	0,036	0,00	12,123	97,794	48,33	1,143	172,926	0,00	0,00	0,108

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют шары, укладывают их на смазанный маслом противень, добавляют небольшое количество воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: митбол в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой. Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: кремово-серый. Вкус: соответствует мясу птицы. Запах: свойственный куриному мясу

Вид обработки: Припускание