«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ДНЗ 577

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ДРОЗД Н.М.

**Т Е Х Н О Л О Г І Ч Н А   К А Р Т А**

**Тюфтельки курячі 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Продукти** | **Маса, *г*** | | | | **Хімічний склад, *г*** | | | | | | **Енергетичнацінність, *ккал*** | |
| **брутто** | | **нетто** | | **білки** | | **жири** | | **вуглеводи** | |
| **ясла** | **садок** | **ясла** | **садок** | **ясла** | **садок** | **ясла** | **садок** | **ясла** | **садок** | **ясла** | **садок** |
| Філе курине | 40 | 60 | 40 | 60 | 8,19 | 13,65 | 8,28 | 13,80 | 0,32 | 0,53 | 108,45 | 180,75 |
| Хліб пшеничний | 5 | 5 | 5 | 5 | 1,14 | 1,52 | 0,14 | 0,18 | 7,04 | 9,38 | 34,65 | 46,20 |
| Молоко нормалізоване | 5 | 10 | 5 | 10 | 0,42 | 0,56 | 0,38 | 0,50 | 0,71 | 0,94 | 7,80 | 10,40 |
| Яйце куряче | 4,5 | 4,5 | 4 | 4 | 0,51 | 0,51 | 0,46 | 0,46 | 0,03 | 0,03 | 6,28 | 6,28 |
| Морква | 10 | 15 | 8 | 12 | 0,10 | 0,16 | 0,01 | 0,01 | 0,67 | 1,01 | 2,72 | 4,08 |
| Олія | 2 | 3 | 2 | 3 | 0 | 0 | 2,00 | 3,00 | 0 | 0 | 17,98 | 26,97 |
| Цибуля ріпчаста | 10 | 14 | 9 | 12 | 0,11 | 0,17 | 0 | 0 | 0,78 | 1,18 | 3,28 | 4,92 |
| Борошно | 5 | 5 | 5 | 5 | 0,53 | 0,53 | 0,07 | 0,07 | 3,66 | 3,66 | 16,55 | 16,55 |
| Томатна паста | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,10 | 0,10 | 0 | 0 | 0,38 | 0,38 | 2,04 | 2,04 |
| **Вихід страви:** | - | - | 55 | 75 | 11,10 | 17,20 | 11,34 | 18,02 | 13,59 | 17,11 | 199,75 | 298,19 |

**Технологія приготування:**

**Філе курине пропускають через м’ясорубку , додають підготовлені яйця , попередньо замочений у молоці хліб пшеничний, сіль, добре вимішують та формують тюфтельки. Підготовлені нарізані кубиками моркву й цибулю ріпчасту тушкують на олії з додаванням томатної пастита бульйону ( 10 / 20г)у закритій посудині за температури 100°С протягом 10 хв. Сформовані тюфтельки обкачують у просіяному борошні, викладають на змащений олією лист, додають тушковані овочі та тушкують у духовій шафі за температури 220-250°до готовності (15-20хв.).**