**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ.**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на сосиски, сардельки отварные, вырабатываемые   и реализуемые в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Сосиски или сардельки | 51 | 50 | 5,1 | 5,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | 55 | | 5,5 | |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 50 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 8,69 | | | 22,84 | | | 1,80 | | | 7,44 | | 15,51 | | | 137,39 | | 1,74 | |  | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |  | |
| 0,08 | - | 0 | | - | - | | - | - | | - | | 0,01 | 0,19 | | - | | 0 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 247,15

**5. Технологический процесс**

Предварительно очищенные от искусственной оболочки  сосиски или сардельки  опускают в  кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски или сардельки не следует хранить в горячей воде. Отпускают с гарниром, сбоку на тарелку  кладут сосиску или сардельку. Температура отпуска блюда +650С.

Гарнир. Картофельное пюре, капуста тушеная, каша гречневая, макаронные изделия отварные.

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — характерный для отварных сосисок или сарделек, не разварены.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.