**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски отварные**

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждениях / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017,

стр. 206

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 100 порции | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сосиски | 102 | 100 | 10200 | 10000 |
| **Выход:** | **-** | **100** | **-** | **10000** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Fe | B1 | В2 | С | А |
| 100 | 7,4 | 10,9 | 0,8 | 108,00 | 35,0 | 16,0 | 0,00 | 0,03 | 0,04 | 0,00 | 0,0 |

Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски – 3-5 мин., сардельки – 7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Температура подачи блюда должна быть не менее 650С.

Срок реализации сосисок отварных при хранении на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус

Консистенция: упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: мясной, умеренно соленый

Запах: свежепрогретых сосисок