

Биточок перловий

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал			
		Маса бруutto			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)	
Г З П	Крупа перлова	25	25	31	25	25	31	2,33	2,33	2,88	0,28	0,28	0,34	16,88	16,88	20,93	80,00	80,00	99,20	
М П Л	Молоко 2,5%	20	20	25	20	20	25	0,56	0,56	0,71	0,50	0,50	0,63	0,95	0,95	1,18	10,40	10,40	13,00	
	Вода	50	50	63	50	50	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Маса відвареної перлової крупи	—	—	—	80	80	100													
Я	Яйця курячі	1/12	1/12	1/10	3,33	3,33	4	0,42	0,42	0,51	0,38	0,38	0,46	0,02	0,02	0,03	5,23	5,23	6,28	
	Цукор	0	3,5	4	0	3,5	4	0	0	0	0	0	0	0	3,49	3,99	0	13,27	15,16	
Г	Сухарі панірувальні	3,5	3,5	4	3,5	3,5	4	0,27	0,27	0,31	0,11	0,11	0,12	1,75	1,75	2,00	9,17	9,17	10,48	
	Маса напівфабрикату				86,5	90	112													
	Олія	3,5	3,5	4	3,5	3,5	4	0	0	0	3,5	3,5	4,0	0	0	0	31,47	31,47	35,96	
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Вихід страви	—	—	—	76	80	100	3,58	3,58	4,41	4,77	4,77	5,55	19,6	23,09	28,13	136,2	149,5	180,0	

Технологія приготування

Перлову крупу варять на воді з додаванням молока 20—30 хв, охолоджують до +60...+70 °С, додають сіль, цукор (крім вікової категорії 1—3 роки), сирі яйця і перемішують. Підготовлену масу розділяють на порції, надаючи виробам округло-плескату форму, панірують у сухарях і обсмажують з обох боків на олії розігрітій до +150...+160 °С протягом 10 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі +60...+65 °С политі соусом із сухофруктів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: биточки кругло-плескатої форми.

Колір: від золотавого до світло-коричневого, на розрізі — характерний для даного виду крупи.

Смак і запах: властивий вареній каші.

Консистенція: м'яка.

