

Нагетси курячі

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)
	Курятина (філе)	45	45	60	45	45	60	9,28	9,28	12,37	1,34	1,34	1,79	0,05	0,05	0,07	51,40	51,40	68,54
Г	Хліб пшеничний подовий	11	11	15	11	11	15	0,96	0,96	1,31	0,17	0,17	0,23	4,40	4,40	6,00	22,99	22,99	31,35
	Маса фаршу	—	—	—	56	56	75												
Г	Борошно пшеничне	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	0,57	0,57	0,77	0,06	0,06	0,08	3,80	3,80	5,18	18,37	18,37	25,05
Я	Яйця курячі	1/9	1/9	1/7	4,44	4,44	5,71	0,56	0,56	0,73	0,51	0,51	0,66	0,03	0,03	0,04	6,97	6,97	8,96
Г	Сухарі панірувальні	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	0,60	0,60	0,82	0,08	0,08	0,11	3,83	3,83	5,22	18,76	18,76	25,58
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0	0	0	2,00	2,00	2,50	0	0	0	17,98	17,98	22,48
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Вихід страви	—	—	—	56	56	75	11,9	11,9	15,99	4,16	4,16	5,36	12,1	12,1	16,5	136,4	136,4	181,9

Технологія приготування

Підготовлене філе курки подрібнюють за допомогою м'ясорубки, додають хліб пшеничний, замочений у воді, сіль, все добре вимішують та формують невеличкі приплюснуті прямокутники. Отримані напівфабрикати обвалюють в борошні потім в збитому яйці та панірувальних сухарях. Вироби обсмажують з обох боків на олії при температурі +150...+160 °С протягом 5—7 хв і доводять до готовності в духовій шафі при температурі +220...+250 °С 15—20 хв.

Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі +60...+65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною скоринкою.

Колір: поверхня золотава, на зрізі — білий.

Смак і запах: приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: однорідна, пухка, соковита.

