**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели из птицы с соусом сметанным с томатом.**

Номер рецептуры: 280

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015,

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 100 порции | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Грудка куриная | 43 | 38 | 4300 | 3800 |
| Вода | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 2400 | 2000 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Соль | 0,6 | 0,6 | 60 | 60 |
| Масса припущенного лука | - | 10 | - | 1000 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Масса полуфабриката | - | 69 | - | 6900 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 300 | 300 |
| **Масса готовых тефтелей** | - | **60** | - | **6000** |
| Сметана | 7,5 | 7,5 | 750 | 750 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 230 | 230 |
| Вода | 22,5 | 22,5 | 2250 | 2250 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| **Масса готового соуса** | - | **30** | **-** | **3000** |
| Выход: | - | 60/30 | - | 6000/3000 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 60/30 | 11,56 | 8,77 | 12,03 | 173,34 | 23,63 | 0,51 | 0,04 | 0,06 | 2,97 |

Технология приготовления

Мякоть птицы, замоченный в воде хлеб (слегка отжатый от излишек воды) и мельчают на мясорубке. Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают. Затем лук шинкуют и пассеруют на разогретом сливочном масле слоем не более 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°С. Продолжительность пассерования лука -5-8 мин. в фарш из мякоти птицы добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, соль и тщательно вымешивают, формуют шарики весом 69 гр. Шарики панируют в просеянной муке, укладывают на противень с маслом растительным, нагретым до 150-160 С и обжаривают на плите в течение 3-5 минут с двух сторон до образования корочки, затем заливают соусом, в который добавляют 10-20 г. воды, ставят в жарочный шкаф и тушат в течение 5-7 мин. при температуре 250-280С. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились. Гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, овощи отварные. Температура подачи блюда +65°С. Срок реализации в готовом виде 2-3 часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: корочки-от золотистого до светло-коричневого в сочетании с соусом.

Запах и вкус: запеченного мяса птицы, умеренно соленый, со вкусом соуса, в котором они тушились.