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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели мясные (2 вариант)**

Номер рецептуры: 287

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, 2014,

стр. 259.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Фарш говяжий халяль | 32 | 32 | 3200 | 3200 |
| Вода | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Крупа рисовая | 4,2 | 4,2 | 420 | 420 |
| ***Масса готового рассыпчатого риса*** | ***-*** | ***12,5*** | ***-*** | ***1250*** |
| Лук репчатый | 10,7 | 9 | 1070 | 900 |
| Масло растительное | 1,7 | 1,7 | 170 | 170 |
| ***Масса припущенного лука*** | ***-*** | ***7,5*** | ***-*** | ***750*** |
| Мука пшеничная | 3,3 | 3,3 | 330 | 330 |
| ***Масса полуфабриката*** | ***-*** | ***71*** | ***-*** | ***7100*** |
| Масло растительное | 2 | 2 | 200 | 200 |
| **Масса готовых тефтелей** | **-** | **59** | **-** | **5900** |
| Вода | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| **Соус томатный** | **-** | **30** | **-** | **3000** |
| Вода | 30 | 30 | 3000 | 3000 |
| Масло сливочное | 1,4 | 1,4 | 140 | 140 |
| Мука пшеничная | 1,4 | 1,4 | 140 | 140 |
| Морковь до 1-го января | 2,25 | 1,8 | 225 | 180 |
| \*\*\* с 1-го января | 2,4 | 1,8 | 240 | 180 |
| Лук репчатый | 0,7 | 0,6 | 70 | 60 |
| Томатная паста | 1,8 | 1,8 | 180 | 180 |
| Сахар | 0,3 | 0,3 | 50 | 50 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 50 | 50 |
| **Выход:** | **-** | **50/30** | **-** | **5000/3000** |

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 |
| 50/30 | 5,92 | 6,6 | 7,5 | 113,45 | 18,76 | 0,54 | 0,04 | 0,04 | 0,33 |

Технология приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3 – 4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1 – 2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12 – 16 г на порцию) и тушат 8 – 10мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Требования к качеству

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

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от его вида

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

.