УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 1.6.1

Наименование блюда: ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1-Й ВАРИАНТ) С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 303/372,374 *ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА СЛИВОЧНОГО МАСЛА НА РАСТИТЕЛЬНОЕ.

Наименование сырья	*Расход сырья и полуфабрикатов*	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	*Нетто*
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	71	64,61
БАТОН	8	8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	4	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	10	10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56
ТОМАТ ПАСТА	1	1

Выход: 80

Пищевые вещества				*Минер. вещества, мг*		*Витамины, мг*		
Белки, г	*Жиры, г*	*Углеводы, г*	*Энер. ценность, ККал.*	*Ca*	*Fe*	*B1*	*B2*	*C*
13,78	*14,67*	*10,1*	*227,94*	*22,29*	*2,06*	*0,06*	*0,11*	*0,78*

Технология приготовления:

КОТЛЕТНУЮ МАССУ ДВАЖДЫ ПРОПУСКАЮТ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, ДОБАВЛЯЮТ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ ПРИПУЩЕННЫЙ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ПЕРЕМЕШИВАЮТ И ФОРМУЮТ В ВИДЕ ШАРИКОВ ПО 3-4шт. НА ПОРЦИЮ, ПАНИРУЮТ В МУКЕ, ЗАПЕКАЮТ 6-8 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280С ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ, ЗАЛИВАЮТ СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ЛУКОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДЫ (12г-16Г НА ПОРЦИЮ) И ТУШАТ 8-10 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ. ОТПУСКАЮТ С СОУСОМ, В КОТОРОМ ТУШИЛИСЬ ТЕФТЕЛИ. СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ ГОТОВЯТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: ПРОСЕЯННУЮ МУКУ ПОДСУШИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ДО СЛЕГКА КРЕМОГО ЦВЕТА, НЕ ДОПУСКАЯ ПРИГОРАНИЯ. В ПОДГОТОВЛЕННУЮ МУКУ, ОХЛАЖДЕННУЮ ДО 60-70С, ВЫЛИВАЮТ 1/4 ЧАСТЬ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ И ВЫМЕШИВАЮТ. ЗАТЕМ КЛАДУТ ПРОКИПЯЧЕННУЮ СМЕТАНУ, СОЛЬ И КИПЯТЯТ 3-5 МИНУТ, ПРОЦЕЖИВАЮТ И СНОВА ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. ЛУК РЕПЧАТЫЙ МЕЛКО ШИНКУЮТ, ПРИПУСКАЮТ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ ДО ГОТОВНОСТИ ВМЕСТЕ С ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ, КЛАДУТ В ГОТОВЫЙ СОУС И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ТЕФТЕЛИ В ВИДЕ ШАРИКОВ БЕЗ ТРЕЩИН, ПРОПИТАННЫХ СОУСОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ТЕФТЕЛЕЙ В МЕРУ ПЛОТНАЯ, СОЧНАЯ. ЦВЕТ: ТЕФТЕЛЕЙ - КОРИЧНЕВЫЙ, СОУСА - СВЕТЛО-КРЕМОВЫЙ. ВКУС: ТУШЕНОГО МЯСА В СОУСЕ, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: ТУШЕНОГО МЯСА, СОУСА И ГАРНИРА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ОТПУСКАЮТ ТЕФТЕЛИ (2-3 ШТ.НА ПОРЦИЮ) С ГАРНИРОМ И СОУСОМ В КОТОРОМ ОНИ ТУШИЛИСЬ. БЛЮДО ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60…+65 ГРАД.С. С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.