



Технологическая карта кулинарного изделия ( блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия ( блюда): **Тефтели говяжьи.**

Номер рецептуры: 303

Наименование сборника рецептур : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядины	60	60
Лук	5	4
Рис	10	28
Масса полуфабриката		92
Масло растительное		2
<b>В ы х о д</b>		78

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле- воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
7,10	5,70	6,50	107,00	0,04	0,00	55, 11	0,75	11,00	139,8 4	27,56	0,80

### Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют охлажденное мясо говядины. Для изготовления рубленых изделий используют куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называют котлетным. Подготовка мяса производится в условиях мясного цеха: куски мяса моют в ванне с теплой проточной водой. Для мытья используют воду с температурой от 20 до 38 С, в конце мойки куски мяса охлаждают водой с температурой 12-15 С, а затем обсушивают на разделочных досках. Для приготовления изделий мясо пропускают два раза через мясорубку, добавляют соль, репчатый лук (перекрученный на мясорубке), отваренный рис и хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют порционные изделия круглой формы. Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку. Укладывают на противне, смазанные растительным маслом и запекают в жарочном шкафу, предварительно разогретым до температуры 250-280 С в течении 25 минут без предварительного обжаривания.

Температура подачи: 65+5 С

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин.

*Консистенция* : пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки светло-коричневый, на разрезе- светло-серый.

*Вкус* : в меру соленый, свойственный мясу.

*Запах* : свойственный входящим в блюдо продуктам.