

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ «НАПОЛИ»**

Номер рецептуры **549**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций /под редакцией Г.Г. Онищенко и В.А. Тутельяна. – 2022, 698с**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	62,8	62	6,28	6,2
Лук репчатый свежий	14,3	12	1,43	1,2
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	6	-	6
Хлеб из муки пшеничной	16	16	1,6	1,6
Сыр	17,2	16	1,72	1,6
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масса полуфабриката:		118		11,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Для соуса томатного:		40		4,0
Вода или бульон	32	32	3,2	3,2
Мука пшеничная в/с	1,2	1,2	0,12	0,12
Морковь столовая свежая	1,8	1,6	0,18	0,16
Лук репчатый свежий	1,92	1,6	0,192	0,16
Томат-паста	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	1,4	1,4	0,14	0,14
Сахар-песок	0,4	0,4	0,04	0,04
ВЫХОД БЛЮДА:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию (в соответствии с МР 2.4.0260-21)

Наименование сырья и продуктов	Масса нетто	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
Говядина	62	10,85	8,74	1,36	121,95	4,91	12,03	1,46	0
Лук репчатый	13,6	0,18	0,03	1,02	4,98	3,7	1,66	0,095	0,54
Хлеб	16	1,22	0,13	7,87	37,5	3,2	2,24	0,18	0
Сыр	16	3,49	4,16	0	51,2	123,9	4,87	0,14	0,04
Мука пшеничная	7,2	0,73	0,79	4,58	21,98	1,14	1,0	0,07	0
Масло растительное	3	0	2,64	0	23,74	0,48	0,41	0,03	0
Морковь столовая	1,6	0,02	0	0,1	0,49	0,38	0,53	0,01	0,03
Томат-паста	3	0,03	0,01	0,11	0,59	0,37	0,52	0,02	0,3
Масло сливочное	1,4	0,01	0,89	0,02	8,15	0,295	0	0,002	0
Сахар-песок	0,4	0	0	0,396	1,597	0,01	0	0,001	0
Итого:		16,53	17,39	15,456	272,177	138,385	23,26	2,008	0,91

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,53	17,39	15,456	272,177

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
138,385	23,26	2,008	0,91

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленное мясо измельчают с предварительно замоченным хлебом и пассерованным луком. В полученный фарш добавляют тертый сыр, соль и хорошо перемешивают и выбивают массу. Из этой массы формируют фрикадельки, панируют в муке. Запекают на предварительно смазанном растительным маслом противне в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности. Заливают томатным соусом и доводят до готовности.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясные шарики одинакового размера, сохранили форму, покрыты соусом, сверху легкая коричневая корочка.

Консистенция: фрикаделек – сочная, нежная, соуса – однородная, вязковатая.

Цвет: коричневато-красноватый

Вкус: тушеного рубленого мяса с томатом, со сливочным привкусом, умеренно-соленый.

Запах: тушеного мяса в соусе, с легким сливочным (сырным) ароматом и ароматом тушеных овощей.