

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



Наименование кулинарного изделия (блюда): **МИТБОЛ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры **543**

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	50	49	5,0	4,9
Хлеб из муки пшеничной	18	18	1,8	1,8
Вода	18	18	1,8	1,8
Масса полуфабриката:		85		8,5
Для соуса томатного:				
Вода или бульон	21	21	2,1	2,1
Мука пшеничная в/с	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Морковь столовая свежая	1,5	1,2	0,15	0,12
Лук репчатый свежий	1,43	1,2	0,143	0,12
Томат-паста	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД БЛЮДА:		100		

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 охлажденная	49	8,58	6,91	1,08	96,38	3,88	9,38	1,15	0
Хлеб из муки пшеничной	18	1,37	0,14	8,85	42,19	3,6	2,52	0,2	0
Мука пшеничная в/с	1	0,1	0,11	0,64	3,05	0,16	0,14	0,01	0
Масло сливочное	1,3	0,01	0,83	0,015	7,56	0,27	0	0,002	0
Морковь столовая свежая	1,2	0,01	0,001	0,075	0,37	0,28	0,39	0,007	0,024
Лук репчатый свежий	1,2	0,015	0,002	0,09	0,44	0,33	0,15	0,008	0,048
Томат-паста	7,5	0,25	0	0,8	4,24	0,92	1,3	0,06	0,75
Сахар-песок	0,3	0	0	0,3	1,19	0,006	0	0,0009	0
Масло растительное	3	0	2,64	0	23,74	0	0	0	0
Итого:		10,335	10,633	11,85	179,16	9,446	13,88	1,44	0,822

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,335	10,633	11,85	179,16

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
9,446	13,88	1,44	0,822

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

Подготовленную говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Мясной фарш соединяют с замоченным в воде хлебом, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль и тщательно перемешивают, хорошо выбивают и формируют в виде шариков.

Приготовление соуса: подготовленные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 15-20 минут. Муку пшеничную подсушивают на сковороде (без добавления масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся часть воды, масло сливочное и варят при слабом кипении несколько минут. Готовый соус соединяют с припущенными овощами с томатной пастой и варят в течение 10-15 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Сформованные шарики выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165-175 °С в течение 12-15 минут. Порционируют вместе с соусом, в котором они запекались.

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 коричневатая корочка.

Консистенция: митболов - сочная, мягкая, соуса – однородная, вязковатая.

Цвет: коричневато-красноватый, митболов на разрезе – серый.

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

Запах: тушеного мяса в соусе, с ароматом тушеных овощей.