

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 345**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Минтай	63	45
2	Хлеб пшеничный	10,8	10,8
3	Вода	14	14
4	Лук репчатый	11	9,3
5	Яйца	2	2
6	Мука пшеничная	2	2
7	Масса полуфабриката	-	83
8	Масло растительное	5	5
9	Соус томатный	-	30
10	Вода или отвар овощной	15	15
11	Мука	2	2
12	Масло сливочное	1,5	1,5
13	Томат пюре	4,5	4,5
14	Сахар	0,5	0,5
15	Масса тушеных тефтелей с соусом	-	100
<b>Выход</b>		<b>100</b>	

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	8,7
Жиры(г)	5,3
Углеводы(г)	9,6
Ккал	355

**Технология приготовления:** Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут. Для приготовления «ежиков» вместо хлеба в массу можно добавлять рис припущенный охлажденный (5 г на 100 г выхода).

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущенные, отварные макароны.

**Температура подачи:** 65 °С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Изделия хорошо сохранили форму, без трещин. Цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Консистенция - изделия рыхлые, мягкие, сочные. Не допускается излишнее количество муки, посторонние запахи и привкусы.