\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Номер рецептуры: 105

**Технологическая карта № 13**

**Фрикадельки мясные**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов  |
| на 1 порцию, г | на 1000 г, г |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 24 | 22,8 | 1200 | 1140 |
|  или баранина охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 24 | 22,8 | 1200 | 1140 |
| или свинина охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 24 | 22,8 | 1200 | 1140 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 119 | 100 |
| Вода | 2 | 2 | 100 | 100 |
| Яйца | 0,04 шт. | 1,6 | 2 шт. | 80 |
| *Масса полуфабриката* | - | 26,8 | - | 1340 |
| Выход | - | 20 | - | 1000 |

**Технология приготовления**

 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г при пускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 199,47 | 117,23 | 7,45 | 1961 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А |
| 0,71 | 1,98 | 5,0 | 15,6 |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Na (мг) |
| 215,2 | 2076,6 | 322,0 | 15,6 | 16,8 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_