|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ТЕФТЕЛИ БЕЛИП 100/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов,** **детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений** **профессионального образования, специализированных учреждений** **для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной** **реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г., стр.** **179.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | 44 | | | 44 | | 4,4 | 4,4 | | |
| ФИЛЕ МИНТАЙ | | | | | | | | | | | | | 63,1 | | | 50,5 | | 6,31 | 5,05 | | |
| ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА | | | | | | | | | | | | | 63,1 | | | 50,5 | | 6,31 | 5,05 | | |
| ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ | | | | | | | | | | | | | 63,1 | | | 50,5 | | 6,31 | 5,05 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | | | 0,22 | | | 0,22 | | 0,022 | 0,022 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 11 | | | 11 | | 1,1 | 1,1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 13,2 | | | 11,1 | | 1,32 | 1,1 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 6,7 | | | 6,7 | | 0,67 | 0,67 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 6,7 | | | 6,7 | | 0,67 | 0,67 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | | 0,11 шт | | | 4,4 | | 11 шт | 0,44 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | 50 | | | 50 | | 5 | 5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Масса сырого п/ф** | | | | | | | | | | | | |  | | | **118** | |  |  | | |
| **Масса готовой тефтели** | | | | | | | | | | | | |  | | | **100** | |  |  | | |
| **Масса соуса** | | | | | | | | | | | | |  | | | **20** | |  |  | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 16,20 | |  | В1, мг | | 0,13 | |  | Са, мг | | | 176,76 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 16,010 | |  | С, мг | | 1,38 | |  | Mg, мг | | | 64,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,58 | |  | А, мг | | 0,09 | |  | Р, мг | | | 356,23 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 174,70 | |  | E, мг | | 1,16 | |  | Fе, мг | | | 1,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,34 | |  | К, мг | | | 542,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,31 | |  | I, мкг | | | 133,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей промыть, слегка отжать и пропустить через мясорубку. Фарш соединить с творогом, пассированным луком, замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом (без корок) и снова пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, предварительно обработанные согласно САНПиН, соль йодированную, манную крупу, хорошо вымешать и дать настояться котлетной массе 30-40 мин, затем массу разделить на тефтели и запечь в духовом шкафу при температуре 200 -210 град С 35-40 минут. За 15 мин до окончания приготовления залить молочным соусом и довести до готовности.  Технология приготовления соуса Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.  Требование к качеству соуса: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допускается вкус пригорелого молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — тефтели правильной округлой формы, поверхность и края ровные, без трещин, белого цвета, сочные, рыхлые, без комочков не промешанных продуктов.  Вкус рыбы и творога.  Аромат молочный.  Не допускаются грубая корочка, посторонние привкусы и запахи.  На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положена тефтеля в соусе  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |