

утверждаю

Председатель совета

ПТПО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.



Технологическая карта №

Наименование изделия: Тефтели мясные с красным соусом

Номер рецептуры: 462 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, Л.Е.Галунова, СРПП 2004г., Т.Лабзина 2008г

Наименование сырья	Брутто, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (котлетное мясо)	30	25
Крупа рисовая	10	30
Лук репчатый	10	7
Морковь	10	8
Соль йодированная	1	1
Масса готовых тефтелей		70
Соус красный:		
Лук репчатый	10	7
Морковь	10	8
Томатная паста	5	5
Масло растительное	3	3
Вода	10	10
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
8,51	9,74	12,93	173,42	0,56

Технология приготовления

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук, морковь нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, морковь, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 1 шт. на порцию. Шарики обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают водой и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.