



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование блюда Кнели из мяса с рисом

Рецептура № 474 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	54	40		
или Говядина полуфабрикат	47	40		
Крупа рисовая	4	4		
Вода питьевая	17	17		
<b>Масса вязкой каши</b>		<b>20</b>		
Вода питьевая	5,5	5,5		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>63</b>		
Масло растительное	2	2		
Масло растительное для смазки емкости	1	1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>50</b>		

### Технология приготовления

Мясо измельчают на мясорубке. Измельченную массу соединяют с холодной вязкой рисовой кашей и вновь измельчают на мясорубке. Затем массу взбивают, постепенно добавляя воду питьевую и масло растительное. В конце взбивания добавляют соль. Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в горячей воде. Кнели разделяют массой 20-25г в форме шарика. Затем кнели припускают в небольшом количестве воды под закрытой крышкой в течение 10 минут до готовности. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Кнели в форме шариков, без трещин на поверхности

**Цвет:** Серый, на разрезе с включением риса отварного

**Вкус:** Отварного мяса

**Запах:** Отварного мяса

**Консистенция:** Нежная, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
5,0	3,2	4,8	68	0,00