

Наименование блюда **Пудинг из говядины**

Рецептура № 472 **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 полуфабрикат	80	67	
или Говядина 1 категории	90	67	
или Гуляш полуфабрикат	67	67	
<b>Масса вареного мяса</b>		<b>40</b>	
Вода питьевая	14	14	
Масло растительное	3	3	
Яйцо куриное	10	10	
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>66</b>	
Масло растительное для смазки листа		2,2	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>60</b>	

**Технология приготовления**

Отварное мясо нарезают на куски и измельчают дважды на мясорубке. В массу добавляют желтки яиц, масло растительное, воду питьевую, соль и хорошо ее вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°C в течении 25-30 мин. до готовности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** С обеих сторон нежная румяная корочка, нарезан равномерно

**Цвет:** На разрезе светло-серый

**Вкус:** Приятный, запеченного мяса

**Запах:** Приятный, запеченного мяса

**Консистенция:** Рыхлая, пышная; соуса - однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
10,9	10,5	0,5	140	0,02