

Наименование блюда Рулет из говядины с яйцом

Рецептура № 170 колонка _____

По сборнику рецептов для дошкольных общеобразовательных учреждений, 2004г., г.Пермь

Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на	
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	84	62		
или Говядина полуфабрикат	73	62		
или Гуляш полуфабрикат	62	62		
Хлеб пшеничный	13	13		
Вода питьевая	19	19		
Яйца	9	9		
Котлетная масса		93		
Фарш:				
Яйца	20	20		
Масса полуфабриката		112		
Масло растительное	2	2		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш (рубленные сваренные вкрутую яйца). Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки в смазанную маслом емкость швом вниз, прокалывают в нескольких местах и варят на пару 40-45 мин. Готовый рулет режут на порции. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Поверхность рулета без трещин и разрывов, ровная

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - серый

Вкус: В меру соленый, отварного мяса

Запах: Отварного мяса

Консистенция: Пышная, на разрезе однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
12,6	9,1	6,3	158	0,0