

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		
<b>Котлетная масса</b>		<b>93</b>		
<b>Фарш:</b>				
Яйца	20	20		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>112</b>		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

**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