наименование предприятия

РАЙОН КРАЙНЕГО СЕВЕРА
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Оленёнок»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 78

Наименование блюда Тефтели мясные

Рецептура № 180 **колонка**

По сборнику рецептур для общеобразовательных учреждений, 2 ч., 2001г., г. Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина полуфабрикат	38	32		
или Говядина 1 категории	43	32		
Хлеб пшеничный	7	7		
Вода питьевая	10	10		
Лук репчатый	20	17		
Мука пшеничная	3	3		
Масса полуфабриката		**58**		
Масло растительное	1,5	1,5		
Выход готового блюда		**50**		

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный в воде пшеничный хлеб. В приготовленный фарш добавляют измельченный репчатый лук, соль, тщательно перемешивают и разделывают в виде шариков по 2 шт. на порцию. Полуфабрикаты панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 минут до готовности. Температура подачи 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин

Цвет: Светло - серый

Вкус: Характерный для вареного мяса с луком репчатым

Запах: Свойственный вареному мясу с луком репчатым

Консистенция: Сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
6,3	6,3	8,5	116	0,09