

Наименование блюда Ёжики мясные запеченные

Рецептура № 174

колонка _____

По сборнику рецептов для дошкольных образовательных учреждений, 2 ч., 2004г., 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		
или Фарш промышленного производства	32	32		
Вода питьевая	5	5		
Крупа рисовая	5	5		
Вода питьевая для варки риса	9	9		
Масса отварного риса		12,5		
Лук репчатый	18	15		
Масло растительное	1,7	1,7		
Масса припущенного лука		7,5		
Мука пшеничная	3,5	3,5		
Масса полуфабриката		59		
Масло растительное	1,7	1,7		
Выход готового блюда		50		

Технология приготовления

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук репчатый мелко шинкуют и припускают с маслом. Подготовленное мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, воду, припущенный лук, отварной рис и хорошо выбивают. Разделяют в виде шариков, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом, добавляют немного воды и запекают до готовности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия сохранили форму, без трещин на поверхности

Цвет: Корочки изделия – светло-коричневый, риса – белый

Вкус: Тушёного мяса с рисом

Запах: Мясного изделия

Консистенция: Изделия - сочная, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
9,2	8,8	4,0	131	0,67