

Технологическая карта № **РТ174**

Номер рецептуры: РТ174

Наименование блюда : ****Тефтели "ЕЖИКИ" с рисом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	57	38.76	77	52.36	57	38.76	77	52.36
Масло сливочное	3	3	4	4	3	3	4	4
Рис круглозерный	4	4	8	8	4	4	8	8
Мука	2	2	3	3	2	2	3	3
Лук репчатый	8	5	10	8	8	5	10	8
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1	1
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1	1	1
В Ы Х О Д	60		80		60		80	

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассируют до готовности.

Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассированный лук, рассыпчатый рис, яйцо куриное хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 шт. на порцию (по 80 г). Шарики панируют в муке, обжаривают в пароконвектомате на режиме «Конвекция» до образования легкой корочки, затем добавляют воду и тушат на режиме «Конвекция + пар» при температуре 180-200 °С 15-20 мин. Воды на 1 порцию (ясли),(сад)-0,00бл.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Температура подачи — 65 °С.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи тушеные, отварные.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: тефтели сохранили форму, поверхность без разрывов, ровная. **Консистенция:** сочная, пышная, на разрезе однородная.

Цвет: готового мяса с вкраплениями риса.

Вкус: в меру соленый, без посторонних привкусов. **Запах:** свойственный мясному блюду, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	1.57	4.36	1.93	53.21	11.81	0.35	0.01	0.05	0.5
Детсад	80	1.72	5.1	2.9	64.36	13.16	0.39	0.02	0.05	0.8
ГКП	60	1.57	4.36	1.93	53.21	11.81	0.35	0.01	0.05	0.5
*Сотруд	80	1.72	5.1	2.9	64.36	13.16	0.39	0.02	0.05	0.8

Источники, используемые при составлении: