

Технологическая карта № НРТ30

Номер рецептуры: НРТ30

Наименование блюда : ****Фрикадельки "МАЛЕНЬКИЕ ЧЕРЕПАШКИ" мясные в соусе**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	72	62.64						
Хлеб пшеничный	9	9						
Молоко 3,2%	12	12						
Лук репчатый	5	4						
Масло сливочное	3	3						
Сметана 15%	7	7						
Мука	2	2						
Томат-паста	4	4						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В ы х о д			60					

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением замоченного хлеба в молоке и отжатый хлеб, сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12г. Фрикадельки варят на пару 20-25мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, добавляют воду(12-16г на порцию) и тушат 8-10 минут до готовности.

Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи — 65 °С.

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

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	1.64	3.71	7.5	69.96	27.32	0.28	0.02	0.03	1.62

Источники, используемые при составлении: