

Технологическая карта № **ТКОС**

Номер рецептуры: ТКОС

Наименование блюда : **25-Биточки рыбные в томатном соусе**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	95	55.1	100	58				
Лук репчатый	5	4.2	6	5				
Крупа рисовая	3	3	4	4				
Яйцо куриное	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4				
Масло растительное	2	2	2	2				
Вода	6	6	8	8				
Соус								
Мука	2	2	2	2				
Томат-паста	2	2	2	2				
Вода	5	5	5	5				
В ы х о д	60		70					

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком. Вводят отваренный до полуготовности рис и добавляют яйца и соль. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют биточки панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10 % от массы соуса), и тушат 10-15 мин.

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированное томатное пюре и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сливочное масло.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: тефтели сохранили форму, поверхность без трещин, ровная, не допускается излишнее количество муки.

Консистенция: изделия сочные, рыхлые, мягкие.

Цвет: на разрезе - белый с сероватым оттенком.

Вкус: в меру соленый, без привкуса хлеба.

Запах: свойственный рыбному 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	9.82	3.01	4.24	83.35	26.54	0.67	0.07	0.08	1.22
Детсад	70	10.36	3.05	5.05	89.08	28.03	0.71	0.08	0.09	1.31

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура