

Технологическая карта № **РТ174С**

Номер рецептуры: РТ174С

Наименование блюда : **25-Тефтели " ШАЛУНИШКИ" в томатном соусе**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	62	53	72	61.3				
Лук репчатый	12	10	15	12.6				
Хлеб пшеничный	4	4	5	5				
Вода	4	4	5	5				
Соль йодированная	0.4	0.4	0.7	0.7				
Для соуса								
Томат-паста	3	3	3.5	3.5				
Масло сливочное	0.5	0.5	0.8	0.8				
Мука	2	2	2	2				
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5				
Сахар-песок	1	1	1	1				
Вода	13	13	13	13				
В ы х о д	60/14		70/14					

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В готовую котлетную массу добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный репчатый лук, соль, перемешивают и разделяют шарики по 2 шт. на порцию, панируют в муке и запекают 6-8 минут до полуготовности. Тефтели заливают томатным соусом и тушат до готовности 10-15 минут.

Соус томатный: Мелко нарезанную морковь припускают со сливочным маслом. Лук бланшируют, затем пассеруют. Овощи соединяют с соусом томатным и варят 10-15 минут, затем заправляют сливочным маслом, сахаром, солью. Готовые тефтели кладут в противни, заливают горячим соусом и проваривают 5-10 минут при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тефтели тушились.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Температура подачи -65 °С.

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

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели сохранили форму, поверхность без разрывов и трещин.

Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная.

Цвет: коричневый.

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	60/14	0.76	0.44	5.56	29.21	8.32	0.24	0.01	0.01	1.78
Детсад	70/14	0.89	0.67	6.33	34.89	10.6	0.29	0.02	0.01	2.17