

Технологическая карта № **T146C**

Номер рецептуры: T146C

Наименование блюда : **25-Тефтели рыбные**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	120	69.6	150	87				
Лук репчатый	12	10	15	12				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10				
Хлеб пшеничный	6	6	8	8				
Молоко 2,5 %	6	6	8	8				
Масло растительное	1	1	1	1				
Соус томатный		20		20				
Мука	1	1	1	1				
Масло сливочное	1	1	1	1				
Отвар овощной или вода	10	10	10	10				
Томат-паста	10	10	10	10				
Соль йодированная	0.8	0.8	1	1				
<b>В Ы Х О Д</b>		<b>100</b>		<b>120</b>				

**Технология приготовления:**

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке -первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом. Добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики по 3-4 шт. на порцию панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10 % от массы соуса), и тушат 10-15 мин.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи -65 °С.

*Гарниры:* овощные пюре, овощи отварные или припущенные отварные макароны .

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	100	13.58	3.73	6.02	111.97	50.2	1.2	0.1	0.14	4.03
Детсад	120	16.58	3.96	7.27	130.99	61.32	1.38	0.13	0.16	4.34

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура