



УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №23» г. Усинска
№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 355

Тефтели рыбные

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Ясли		Ясли		Сад	
Минтай	44	31	54	38	63	45
Хлеб пшеничный	6,5	6,5	8	8	9,3	9,3
Вода	10	10	12	12	14	14
Лук репчатый	8	6,5	9,6	8	11	9,3
Яйца	1/16	2,5	1/13	3	1/10	4
Мука пшеничная	4	4	5	5	5,6	5,6
Масса полуфабриката	-	59	-	71	-	83
Масло растительное	3	3	4	4	5	5
Масса тушеных тефтелей с соусом	-	70	-	85	-	100
Выход		70		85		100

*нормы даны на минтай потрошенный обезглавленный.

	Пищевые вещества , г			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин, С мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
70	6,09	3,71	6,72	84,7	0,5
85	7,39	4,5	8,16	102,85	0,6
100	8,7	5,3	9,6	121	0,7

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным хлебом, добавляют яйца.

Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики, панируют в муке и складывают в противень смазанный маслом. Заливают соусом и тушат 10-15 минут.

Температура подачи: 65С

Требования к качеству: Изделия хорошо сохранили форму, без трещин. Цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Консистенция- изделия рыхлые, мягкие, сочные. Не допускается излишнее количество муки, посторонние запахи и привкусы