



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №391

Руллет из говядины с яйцом

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	Ясли		Сад		Сад	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	54	37,2	63	43,4	72	49,6
Хлеб пшеничный	7,8	7,8	9,1	9,1	10,4	10,4
Вода	11,4	11,4	13,3	13,3	15,2	15,2
Яйца	1/8	5	1/7	5,7	1/6	6,6
Котлетная масса						
Фарш:						
Яйца	3/10	12	1/3	13,3	4/10	16
Масса полуфабриката	-	70,2	-	81,9	-	93,6
Масло сливочное	1,2	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6
Выход		60		70		80

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин, С мг.
	белки	жиры	углеводы		
60	9,06	7,08	3,48	114	0
70	10,57	8,26	4,06	133	0
80	12,08	9,44	4,64	152	0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, первый раз без хлеба, второй раз с замоченным в воде хлебом без корок, добавляют сырые яйца, соль, хорошо перемешивают. На смоченную полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2,0см, на нее кладут фарш (рубленые, сваренные вкрутую яйца). Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на о, швом в низ, прокалывают в нескольких местах, в противень добавляют горячей воды 40-45мин. Готовый рулет разрезают на кусочки по одному на порцию.

Температура подачи 65С

Требования к качеству: Поверхность без трещин и разрывов. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса и яиц. Консистенция сочная, пышная, фарш- рассыпчатый. На разрезе фарш расположен по центру куска.

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»
2013г.

