

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

Технологическая карта № 394

Наименование блюда: **Тефтели из говядины паровые**

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энергетическая ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Говядина I категории (котлетное мясное)	96	70						
Хлеб пшеничный	13	13						
Вода	20	20						
Масло сливочное	3	3						
Лук репчатый	39	33						
Масса пассерованного лука	-	18						
Масса готовых тефтелей	-	100						
Итого:			13,8	12,4	12,7	0,2	8,7	204

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B1	B2	C	Ca	Fe
0,06	0,11	2,5	19	2,2

Выход: 100

Технология приготовления: Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляя предварительно размоченный пшеничный хлеб без корок (высшего сорта), пропускают второй раз через мясорубку. В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный репчатый лук, перемешивают и разделяют шарики по 20-25 г. по 3-4 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и варят на пару 20-25- минут. При отсутствии паровой коробки тефтели укладывают в сотейник, смазанный маслом (количество масла, положенное по рецептуре, увеличивают на 1,2 г), добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 минут.

При отпуске поливают сливочным маслом или соусом.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи припущенные или отварные.

Соусы: молочный, сметанный

Температура подачи: 65 *С

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Тефтели должны сохранить форму, поверхность без разрывов, ровная. Вкус в меру солёный, без привкуса хлеба. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная.