

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №43

Наименование изделия: : **тефтели мясные**

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина котлетное мясо	50	44
Крупа рисовая	10	25
Масло растительное	1	1
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,18	2,35	3,21	46,3	0,03

Технология приготовления: мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Шарики помещают на противень в духовой шкаф при температуре 250-280 градусов, 20-25 минут

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей-коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо