

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №15

Наименование изделия: : **Суфле из отварного мяса с рисом**

Номер рецептуры: 295

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); Тутьян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	49	41
Яйца	1/4шт	10
Крупа рисовая	30	90
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	2	2
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
7,78	5,69	8,35	116	-

**Технология приготовления:** мясо отваривают до готовности и пропускают через мясорубку. Рис отваривают до готовности, добавляют желтки, припущенные овощи, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, вкладывают в смазанную маслом форму, и выпекают в духовом шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 градусов.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* суфле сохранило форму

*Консистенция:* нежная, однородная

*Цвет:* светло-серый

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо