



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)**

Номер рецептуры: **285**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СВИНИНА МЯСНАЯ	84,7	81,3	8,47	8,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
КРУПА РИСОВАЯ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	352,70	В1, мг	0,02	Р, мг	72,00
Жиры, г	30,30	А, мг	0,00	Fe, мг	1,00
Белки, г	12,08	С, мг	1,00	Mg, мг	10,00
Углеводы, г	8,00	Е, мг	1,10	Ca, мг	5,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В мясной фарш добавляют рассыпчатый отварной рис, нашинкованный бланшированный, затем пассерованный репчатый лук, соль 1% к массе, воду, перемешивают, формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию и варят на пару 20-25 мин или готовят в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-30 минут.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с политым рядом соусом

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с включениями зерен отварного риса (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей — от светло-серого до серого со светло-кремовыми включениями, соуса — белый или оранжевый;
- вкус, запах — вареного мяса, приятный, умеренно соленый, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, соуса — эластичная, однородная.