



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)**

Номер рецептуры: **288**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	84,3	80,9	8,43	8,09
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	13,3	13,3	1,33	1,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,8	17,8	1,78	1,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,6	5,6	0,66	0,56
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,50	В1, мг	0,10	Са, мг	13,20
Жиры, г	6,00	С, мг	0,20	Mg, мг	22,80
Углеводы, г	55,00	Е, мг	1,00	Р, мг	167,00
Энергетическая ценность, ккал	336,50	Д, мкг	0,10	Fe, мг	2,60
		В2, мг	0,10	К, мг	360,30
		А, мг	0,00	І, мкг	7,50
				F, мг	0,10
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезаю кусками и с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 60-65 г (2 шт на порцию). Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, Либо готовят в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-30 мин

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда не ниже 65 С по 2 шт на порцию

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой,

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: фрикаделек - коричневый,

Вкус: тушеного мяса

Запах: тушеного мяса