

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта

Технологическая карта №104

Наименование изделия: Тефтели из говядины

Номер рецептуры: 461 (ЯС)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред.Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	64.5	47.5
Молоко	15	15
Хлеб пшеничный	10	10
Лук репчатый	29.75	25
Масло растительное	3.75	3.75
~ Пассерованный лук	-	12.5
~ Масса готовых тефтелей	-	75
Мука пшеничная	5	5
Соль пищевая йодированная	0.44	0.44
~ Масса полуфабриката	-	88.75
Масло растительное	3.75	3.75
Бульон мясной	22.5	22.5
Масло сливочное	1.12	1.12
Мука пшеничная	1.12	1.12
Морковь	1.88	1.5
Лук репчатый	0.62	0.5
Томат-паста	2.5	2.5
Масло сливочное	0.38	0.38
Сахарный песок	0.25	0.25
Соль пищевая йодированная	0.15	0.15
Вода	25	25
~ Соус томатный	-	25
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10.25	16.12	12.62	237.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.01	0.05	0.09	0.05	0	26.42	0	21.5	0.92	0	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленное мясо (см. ТК №91) пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный в молоке хлеб, затем вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук, соль, перемешивают и формируют в виде шариков, панируют в муке, перекладывают в неглубокую, смазанную маслом посуду в 1-2 ряда, заливают томатным соусом (см. ТК № 237), в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом
Консистенция: в меру плотная, сочная
Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - розовый
Вкус и запах: тушеного мяса, соуса и гарнира, умеренно соленый

Вид обработки

Тушение