

**Технологическая карта**

Наименование изделия: **Тефтели мясные в соусе**  
 Номер по сборнику рецептур: **№ 303**

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Фарш говяжий	38.00	38.00		3.800	3.800
Батон пшеничный	8.00	8.00		0.800	0.800
Молоко	12.00	12.00		1.200	1.200
Лук репчатый	14.00	12.00		1.400	1.200
Масло растительное	1.50	1.50		0.150	0.150
Мука пшеничная	3.00	3.00		0.300	0.300
Масло растительное	1.50	1.50		0.150	0.150
Мука пшеничная	2.40	2.40		0.240	0.240
Вода	22.80	22.80		2.280	2.280
Сметана	7.80	7.80		0.780	0.780
Соль йодированная	0.30	0.30		0.030	0.030
Выход готового блюда:			60/30		

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки, (г.)	11.45	Жиры, (г.)	9.60	Углеводы (г.)	13.90
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					178.10

**Технология приготовления блюда**

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (10 гр на порцию), перемешивают и формируют в виде шариков по 2-3 штуки на порцию, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом (30 гр на порцию), в который добавляют 10-20 гр. воды, и тушат 8-10 минут. Температура внутри готового изделия не ниже +90\*С.  
 Соус: Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 градусов, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 минут. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 минут. Процеживают и доводят до кипения.

**Правила оформления и подачи блюд**

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают тефтели с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи +65\*С.

**Характеристики изделия по органолептическим показателям**

Внешний вид - тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин, пропитаны соусом). Рядом аккуратно уложен гарнир;  
 цвет - тефтелей - коричневый; соуса - белый;  
 вкус, запах - тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;  
 консистенция - тефтелей в меру плотная, сочная, однородная; соуса однородная.

Технолог



Калькулятор

