

Технологическая карта

Наименование изделия: Фрикадельки мясные в соусе
 Номер по сборнику рецептур: № 305

Наименование продуктов	Расход продуктов			
	на 1 порцию		на 100 порций	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Фарш говяжий	46.00	46.00	4.600	4.600
Батон пшеничный	9.00	9.00	0.900	0.900
Молоко	12.00	12.00	1.200	1.200
Лук репчатый	5.00	5.00	0.500	0.500
Мука пшеничная	3.00	3.00	0.300	0.300
Масло растительное	2.50	2.50	0.250	0.250
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.)	10.10	Жиры, (г.)	12.40	Углеводы (г.)	11.78
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					168.00

Технология приготовления блюда

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 грамм, панируют в муке (масса п/ф 71 гр на порцию), подвергают тепловой обработке в ж/шкафу при температуре 200-250*С в течение 15-20 минут, перекадывают в неглубокую посуду в 2 ряда, заливают соусом сметанным и тушат 5-10 минут до готовности. Отпускают с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Соус: Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 градусов, вливают четвертную 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 4-5 фрикаделек с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи +65*С.

Характеристики изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - фрикадельки в виде шариков (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
 цвет, запах - вареного мяса, приятный, умеренно соленый;
 консистенция - фрикаделек в меру плотная, однородная, сочная; соуса - эластичная, однородная.

Технолог



Калькулятор

