

Технологическая карта № 7.22/8/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины припущенные 70 гр.**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто
Масло растительное	3.5 3.5		3.5 3.5		3.5 3.5		3.5 3.5		3.5 3.5	
Молоко	18.38 18.38		18.38 18.38		18.38 18.38		18.38 18.38		18.38 18.38	
Мясо	55.6 53.38		55.6 53.38		55.6 53.38		55.6 53.38		55.6 53.38	
Соль	0.44 0.44		0.44 0.44		0.44 0.44		0.44 0.44		0.44 0.44	
Хлеб пшеничный	10.5 10.5		10.5 10.5		10.5 10.5		10.5 10.5		10.5 10.5	
Выход блюда:	70		70		70		70		70	

**Технология приготовления:**

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко и размягченное масло сливочное, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формируют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и припускают с добавлением горячей кипяченой воды (30% к массе) под закрытой крышкой 15-20 мин. Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах- свойственный для припущенных мясных изделий из котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный для припущенных мясных изделий из котлетной массы говядины.

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)**

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,09	16,00	7,97	261,33

Others	
5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
3.5 3.5	3.5 3.5
18.38 18.38	18.38 18.38
55.6 53.38	55.6 53.38
0.44 0.44	0.44 0.44
10.5 10.5	10.5 10.5

70	70
----	----