

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)  
№

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели с рисом, с соусом сметан с томатом

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий  
для питания школьников в школе

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина мякоть	38	38	38	38
Вода	8	8	0,8	0,8
Крупа рисовая	5	5 / 18	0,5	0,5 / 1,8
Лук репчатый	21	18 / 19	2,1	1,8 / 1,9
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Мука	4	4	0,4	0,4
Соль	2	2	0,2	0,2
Перец черный				
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Кориандр	5	5	0,5	0,5
Вода	37,5	37,5	3,75	3,75
Мука	3,7	3,7	0,375	0,375
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:	-	60 / 50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки (г)	26
Жиры (г)	24,5
Углеводы (г)	36,5
Энергетич. (ккал)	318

Ca (мг)	52,3
Mg (мг)	18,3
Fe (мг)	1,8
C (мг)	3,3

## Технология приготовления:

Из мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко порезанный пассерованный лук растительный растеревшимся и разделяют тефтели в виде шариков по 2шт. на порцию и варят на пару 20-25мин. Готовые тефтели заливают горячим соусом и доводят до кипения.

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи 65 град.С.

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной ( без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, обочу украшен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соус - белый - коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно-соленый с ароматом лука.

Подписана в течение 2х нед. с момента приготовления.

Утвердил: \_\_\_\_\_ Семенов Игорь Александрович

М.П.