



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Тефтели из мяса говядины»

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Мясо говядины	55	55	75	75
Крупа рисовая	10	10	14	14
Масло растительное	2	2	2	2
Яйцо	1/6 шт (0,167)	7	1/6 шт (0,167)	7
ВЫХОД:		50,0		80,0
Соус томатный с овощами (№ рец. 367):				
Томатная паста	5	5	5	5
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь	15	11	15	11
Масло сливочное	2	2	2	2
Вода	30	30	30	30
ВЫХОД:		30,0		30,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
Тефтели из мяса говядины										
11,18	12,53	14,63	216	0,07	1,03	51	36,2	127,01	27,5	1,14
Соус томатный с овощами										
0,44	2,15	3,82	36,33	0,01	0,72	12,61	7,16	11,13	5,6	0,19

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилаггов, сеток. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Подготовленные овощи: мелко нашинкованную морковь лука, порезанный мелкими кубиками. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. Затем соединяют с томатной пастой и водой, варят 10-15 минут. В конце приготовления соус заправляют сливочным маслом.

Для приготовления блюда используют охлажденное мясо говядины. Куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Подготовка мяса производится в условиях мясного цеха: куски мяса моют в ванне с теплой проточной водой. Для мытья используют воду с температурой от 20 до 38 °С, в конце мойки куски мяса охлаждают водой температурой 12-15 °С, а затем обсушивают на разделочных столах. Из подготовленной крупы (которую предварительно перебирают, промывают, несколько раз меняя воду) варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют обработанные яйца (яйца сначала промывают теплой водой с 1-2%-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой), соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2 штуки на порцию. Запекают в жарочном шкафу, на противнях, смазанных маслом растительным, предварительно разогретом до температуры 180-200 °С (15-20 минут), затем заливают соусом и тушат до готовности при температуре 250-280 °С (10-15 минут). При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи: 65 ± 5°С.**Требования к качеству:**

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: пышная, сочная, в меру плотная

Цвет: светло-коричневый, на разрезе - светло-серый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному мясу в соусе

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*