

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Технологическая карта № 445,3

Наименование блюда (изделия) Котлеты, тефтели пф с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной	93,8(г)	80(г)
Масса полуфабриката	-	80
Масло подсолнечное	4,75	4,75
Мука пшеничная в/с	1,4	1,4
Томат-паста	4 (Г)	4
Лук репчатый	4 (г)	3,2
Морковь	0 (г)	1,8
-с 01.01 (25%)	2,4	-
-с 01.02 (25%)	2,4	-
-с01.03 (25%)	2,4	-
-С 01.04 (25%)	2,4	-
-с 01.05 (25%)	2,4	-
- с 01.05 (25%)	2,3	-
- с 01.10 (20 %)	2,3	-
- с 01.11 (20%)	2,3	-
- с 01.12 (20%)	2,3	-
Соль йодированная	0,7	0,7
Масло подсолнечное	0,7	0,7
Масса соуса томатного	-	40,0
Выход готового блюда	-	80/40

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

. Подготовленные полуфабрикаты кладут на разогретый противень, смазанный маслом растительным и запекают до готовности с добавлением соуса в арочном шкафу при температуре 230-250 °C в течение 20-25 мин. до готовности. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания в пассированную муку, охлажденную до 60-70: С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной маслянистости, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассирование еще 15-20 мин, затем соединяют с пассированный мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °C.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид - котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, соус - однородный, без комочеков муки. Цвет - корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый, соуса - от оранжевого до красного.

Консистенция - мяса - сочная, пышная, соуса - однородная, вязкая.

Вкус и запах - свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	12	Витамин Е (мг)	2.9	ХЛОРИДЫ (мг)	
Жиры (г)	12	Витамин D (мм)	0,02	Железо (мг)	1,74
Калорийность (К-ял)	219	Витамин К (мм)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,1	Кальций (мг)	29,33	Иод (мм)	4
Витамин С (мг)	1,90	Фосфор (мг)	108,12	Витамин А (мкг)	48,32
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	16,14	Фенилаланин (г)	0,38
Витамин В2 (мг)	0,14	Калий (мг)	215	Селен (мкг)	0,51
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	35

*полуг
Асманова Л.Ф.