

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

Технологическая карта № 469,02

Наименование блюда (изделия) Фрикадельки мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной	59(г)	50(г)
Масса полуфабриката	-	60
Масло подсолнечное	2,2	2,2
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (Г)	4
Лук репчатый	1(г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,0
-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 %)	3,0	-
- 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	-	50/40

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 °С 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 маслю, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассированение еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованный 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 °С.

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)	8	Витамин Е (мг)	2,2	ХЛОРИДЫ (мг)	
Жиры (г)	23	Витамин D (мм)	0,01	Железо (мг)	1,62
Калорийность (К-ял)	147	Витамин К (мм)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9	Кальций (мг)	29,01	Иод (мм)	4
Витамин С (мг)	1,89	Фосфор (мг)	108,12	Витамин А (мкг)	48,17
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	16,03	Фенилаланин (г)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	208	Селен (мкг)	0,39
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог
Асманова Л.Ф.

