

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          | -                             |
| -с 01.03 (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 аэроном 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 массы, 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 пассированной 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 комочков 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 (мг) | 0,01   | Железо (мг)     | 1,62  |
| Калорийность (К-ял) | 147  | Витамин К (мг) |        | Цинк (мг)       |       |
| Углеводы (г)        | 9    | Кальций (мг)   | 29,01  | Йод (мг)        | 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    |

Т.А. Асманова Л.Ф.

