



Источник рецептуры: Сборник технол. нормативов, Ф.Л.Марчук, ТУ ТИ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 445,12

Наименование блюда (изделия): Биточки мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Биточки мясные п/ф шк	1 (шт 60)	60	1	
Масло подсолнечное	1,8 (г)	1,8	0,0018	
Соль йодированная	0,9 (г)	0,9	0,0009	
*Вода	27,75	27,75	0,02775	
Томат-паста	3 (г)	3	0,003	
Мука пшеничная в/с	2 (г)	2	0,002	
Масло подсолнечное	1 (г)	1	0,001	
Лук репчатый	0 (г)	1	0,001	
- с 01.01 (16%)	1	-	0,001	
Морковь	0 (г)	1,8	0,0018	
- с 01.01 (25%)	2,4	-	0,0018	
- с 01.08 (20%)	2,25	-	0,0018	
Соль йодированная	0,188 (г)	0,188	0,000188	
Выход готового блюда	-	90 (60/30)		

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

Замороженные биточки укладывают на смазанный маслом противень, запекают до готовности с добавлением воды или соуса в жарочном 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 пассерованную 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 пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с белым соусом 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. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — изделия круглоприплюснутой формы (биточки).

Цвет — от белого до серого.

Консистенция — сочная, нежная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	188,95	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	10,78	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	10,75	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	12,12	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	1,54	Кальций (мг)	5,76	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	5,39	Витамин А (мкг)	45
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Магний (мг)	2,88	Йод (мкг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)	34	Холестерин (мг)	
Витамин С (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,29
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,01	Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	2
Витамин Е (мг)	1,3	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,15	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог