



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 502,81

Наименование блюда (изделия): Тефтели из говядины с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на ____ порций
Тефтели из говядины п/ф шк	1 (шт60)	60	1	
*Вода	37	37	0,037	
Соль йодированная	0,25 (г)	0,25	0,00025	
Томат-паста	4 (г)	4	0,004	
Мука пшеничная в/с	2 (г)	2	0,002	
Масло подсолнечное	1,8 (г)	1,8	0,0018	
Лук репчатый	0 (г)	1,5	0,0015	
- с 01.01 (16%)	1,786	-	0,0015	
Морковь	0 (г)	2	0,002	
- с 01.01 (25%)	2,667	-	0,002	
- с 01.08 (20%)	2,5	-	0,002	
Выход готового блюда	-	100 (60/40)		

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

Замороженные тефтели 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 – форма ов виде шариков. Поверхность ровная, без разорванных и ломаных краев, равномерно посыпана панировочными сухарями.

Цвет – свойственный цвету, используемого мясного сырья с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в состав.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	167,82	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	9,46	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	10,83	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	8	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	2,05	Кальций (мг)	3,09	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	6,45	Витамин А (мкг)	52
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	3,35	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	44	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,34
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	2
Витамин Е (мг)	0,87	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 _____