Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 15:43:17

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Тефтеля мясная, соус томатный с овощами»**
Номер рецептуры: 304/367
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	68	75	68	75
Крупа рисовая	5	10	5	10
Яйцо	0,1	0,125	0,1	0,125
Томатное пюре	4	5	4	5
Морковь	8	10	6,7	8,4
Лук репчатый	8	10	6	7,5
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1	2	1	2
ВЫХОД:			90	92

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,68	11,09	12,47	39,30	9,91
12,79	11,20	16,00	215,31	0,71

Технология приготовления:
Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, отварной рассыпчатый рис, обработанное яйцо перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.
Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном и растительном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 180-200 град.с.

Требования к качеству:
Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом
Консистенция: в меру плотная, сочная
Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от его вида
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо