**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 652**

**Фрикадельки «Особые» с соусом**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фрикадельки «Особые» с соусом, , школьными столовыми, пищеблоками ДОУ.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Сырьё, используемое для приготовления фрикаделек «Особые» с соусом, должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 порцию | | На 100 | порций |
| Брутто | Нетто | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш говяжий халяль | 23 | 23 | 2300 | 2300 |
| Грудка куриная | 17 | 14 | 1700 | 1400 |
| Рис | 6,3 | 6,3 | 630 | 630 |
| Соль | 0,6 | 0,6 | 60 | 60 |
| Вода для варки крупы рисовой | 7 | 7 | 700 | 700 |
| **Масса готового рассыпчатого риса** | - | 17,5 | - | 1750 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 | 950 | 800 |
| Масло растительное | 1,3 | 1,3 | 130 | 130 |
| **Масса пассированного лука** | - | 4 | - | 400 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 | 600 | 600 |
| **Масса панировочного полуфабриката** | - | 59 | - | 590 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 |
| **Масса жареного полуфабриката** | - | **50\*** | - | **5000** |
| Вода | 27 | 27 | 2700 | 2700 |
| Масло крестьянское | 1,35 | 1,35 | 135 | 135 |
| Мука пшеничная | 1,35 | 1,35 | 135 | 135 |
| Морковь св. | 2,25 | 1,8 | 225 | 180 |
| Лук репчатый | 0,7 | 0,6 | 70 | 60 |
| Томатная паста | 7,5 | 7,5 | 750 | 750 |
| Масло крестьянское | 0,45 | 0,45 | 45 | 45 |
| Сахар | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| Соль | 0,18 | 0,18 | 18 | 18 |
| **Выход соуса, г** | - | **30** | - | **3000** |
| **Выход блюда, г** | - | **50/30** |  | **5000/3000** |

\*На одну порцию 2 шт

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, добавляют измельченный, слегка пассированный или припущенный репчатый лук, подготовленный отваренный рассыпчатый рис, перемешивают и формируют в шарики. Фрикадельки панируют в сухой панировке, затем обжаривают с двух сторон и тушат в томатном соусе.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЮ

При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи блюда должна быть не менее 650С.

Срок реализации фрикаделек «Особые» (из полуфабриката) с соусом при хранении на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Цвет – фрикаделек на разрезе серый, с включениями рисовой крупы, соуса – красный

Внешний вид ‒ фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой,

политы соусом

Консистенция ‒ фрикаделек в меру плотная, сочная; соуса - однородная

Запах ‒ тушеного мяса с ароматом томатного соуса

Вкус ‒ тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин B1, мг | Витамин С, мг | Витамин А, мг | Витамин Е, мг | Ca, мг | P, мг | Mg, мг | Fe, мг |
| 50/30 | 5,14 | 13,42 | 7,45 | 114,72 | 0,010 | 2,49 | 3,330 | 0,08 | 186,250 | 6,20 | 25,18 | 1,15 |

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ\* на 1 порцию

\*значения пищевой ценности, содержание витаминов и минеральных веществ получены расчетным путем и могут изменяться в зависимости от исходных показателей сырья

Разработал:

Технология приготовления

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, добавляют измельченный, слегка пассированный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют

Шарики 8-10 гр. Фрикадельки панируют в муке, затем обжаривают с двух сторон и тушат в томатном соусе.

Требование к качеству.

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Вкус и запах: отварных мясных фрикаделек.

Цвет: серый.

Консистенция: мягкая, нежная.