

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, ул пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген.директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков

Технологическая карта .

«Фрикадельки мясные в соусе.»

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.
Дели принт, 2012 г, рецепт №288 стр 259, №355 стр 295.*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	46	46	61	61
Хлеб пшеничный	9	9	12	12
Молоко или вода	12	12	16	16
Лук репчатый	5	4	6	5
Масса полуфабриката	-	71	-	94
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готовых фрикаделек	-	71	-	80
Соус сметанный с томатом № 355	-	-	-	-
Сметана	15	15	20	20
Мука пшеничная	4,5	4,5	6	6
Вода	45	45	60	60
Томат паста	6	6	8	8
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход соуса	-	60	-	80
Выход :	60/60		80/80	

Технология приготовления.

Котлетное мясо, размоченный в молоке или воде хлеб, с добавлением сырого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой по 30-35 гр. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Требования к качеству.

Внешний вид : фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку гарнир.

Цвет : фрикаделек — коричневый, соуса-кремовый или розовый от томата.

Консистенция : в меру плотная, сочная, однородная

Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира.

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

60/60 с соусом сметанным с томатом

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 9,45	В1-0,05	Са- 27,9
Ж-9,56	В2-0,09	Fe-0,91
У- 8,43	С- 0.47	
Э.Ц- 158 ккал		

80/80 с соусом сметанным с томатом

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 12.65	В1-0,07	Са- 34.9
Ж-12.08	В2-0,12	Fe-1.23
У- 11.21	С- 0.63	
Э.Ц- 204 ккал		

60/60 с соусом томатным

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 9,09	В1-0,046	Са- 19,9
Ж-9,08	В2-0,08	Fe-0,95
У- 9,03	С- 1,09	
Э.Ц- 154,7 ккал		

80/80 с соусом томатным

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 12,12	В1-0,061	Са- 26,53
Ж-12.1	В2-0,11	Fe-1.26
У- 12,04	С- 1,45	
Э.Ц- 206,26 ккал		

Руководитель производства



Сапрыкина М.А