**Тефтели мясные**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Тефтели мясные**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Тушение**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 87.5 | 63.75 |
|   *или* [Телятина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/266.php) | 96.25 | 63.75 |
| - | - | - |
| [Пшеничный хлеб](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/1/1.php) | 13.75 | 13.75 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 20 | 20 |
|   *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 20 | 20 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 23.75 | 20 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.75 | 3.75 |
| - | - | 15 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/30.php) | 5 | 5 |
| - | - | 118.75 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.75 | 3.75 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 20 | 20 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 7.39 |
| Жиры, г | 8.19 |
| Углеводы, г | 9.76 |
| Калорийность, ккал | 142.5 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.08 |
| C, мг | 0.71 |
| Ca, мг | 36.58 |
| Fe, мг | 0.8 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 60 | 80 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Требования к качеству Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира |