

Утверждаю:
ИП Пилягина Марина Евгеньевна
Пилягина М.Е.

ИП Пилягина М.Е. г.Новошахтинск

Технологическая карта № 34
ТЕФТЕЛИ

2-й вариант

Номер рецептуры:

Рецептура № 423

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
предприятий общественного питания под редакцией
Марчука Ф.П. 1994г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто, г.	Нетто, г.
2-й вариант			
Свинина (лопатка б/к) крупнокусковой полуфабрикат	45	38	3800
Крупа рисовая	5	5	500
Вода (для варки риса)	6	6	600
Масса готового рассыпчатого риса		15	1500
Лук репчатый	21,7	20	200
Масло растительное	3	3	300
Масса пассерованного лука		9	900
Мука пшеничная	4	4	400
Соль йодированная	1	1	100
Масса полуфабриката		71	7100
Масло подсолнечное	5	5	500
Масса готовых тефтелей		60	6000
Соус томатный №540		30	3000
Вода	27	27	2700
Масло растительное	1	1	100
Мука в/с	1,35	1,35	135
Морковь	2	1	100
Лук репчатый	0,72	0,6	60
Томатная паста	7,5	7,5	750
Сахар	0,3	0,3	30
Соль йодированная	0,5	0,5	50
Выход готового изделия, г.		90 (60/30)	9000(6000/3000)

Способ термической обработки: тушение

Технология приготовления

Крупу рисовую перебирают, промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают, рис охлаждают. Подготовленное мясо нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, добавляют подготовленный отварной рассыпчатый рис, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, соль. Массу перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков по 1-2 шт на порцию, панируют в муке, запекают в неглубокой посуде в 1 ряд, заливают соусом томатным с добавлением воды (10-20г на порцию) и тушат при закрытой крышке 8-10 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
тефтели в виде шариков с вкраплениями риса, с равномерной без трещин корочкой в соусе	тефтелей - коричневый, соуса - томатный	в меру плотная, сочная, однородная	свойственный входящим в рецептуру продуктам

Пищевая и энергетическая ценность блюда, химический состав на 1 порцию Тефтели 90г

Белки, г.	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,22	9,75	19,27	229,71

Ответственный исполнитель
технолог

Махмудова И.З.