|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | *МДОУ детский сад №3 "Ивушка"* | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Заведующая | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | /Шаброва А. И./ | |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 64** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **«ЁЖИКИ» МЯСНЫЕ** | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | **64** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | **Разработано согласно ТТК, 2007 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | 68,89 | | 62 | | 6,89 | | 6,2 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | | 0,5 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | 0,01 шт. | | 0,53 | | 1 шт. | | 0,05 |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | 15,15 | | 15 | | 1,52 | | 1,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | 32 | | 32 | | 3,2 | | 3,2 |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | | 0,1 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | 143 | | 143 | | 14,3 | | 14,3 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | 23,81 | | 20 | | 2,38 | | 2 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | | 0,4 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | | 0,4 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | | 0,6 |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | | 0,1 |
| **Выход: 100/30** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 13,5 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | 28,8 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 13,9 | |  | С, мг | | 1,5 |  | Mg, мг | | 25,2 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 17,3 | |  | А, мг | | 0 |  | Р, мг | | 133,8 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 246,7 | |  | E, мг | | 2,2 |  | Fе, мг | | 2,0 | |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, промывают, произвольно нарезают и пропускают  через мясорубку, добавляют соль, молоко или воду яйца, рассыпчатый рис, сваренный до полуготовности откидным способом, измельчённый чеснок, всё  тщательно перемешивают до однородной консистенции.Полученную массу порциоиируют и формуют шарики, которые укладьгвают в один ряд в посуду для припускания, заливают бульоном или водой так, чтобы  содержимое было только покрыто и припускают изделия до полу готовности при закрытой крышке посуды, затем добавляют мелко шинкованный спассерованный  с томатом лук репчатый, разведённую бульоном или водой мучную пассеровку и припускают в течение 10-15 минут до готовности, за 5 минут до окончания при-  пускания добавляют соль, лавровый лист.Норму закладки томата допускается уменьшить.Рекомендуемое соотношение «ёжиков» и соуса 2:1; при приготовлении блюда соотношение может быть изменено, но с учётом того, что соус покрывает  поверхность «ёжиков». | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде, полив соусом с луком, в котором тушились «ёжики»; отпускают с гарниром или без него.  Рекомендуемые гарниры - картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные (припущенные) с маслом сливочным, рагу овощное, сложные гар-  ниры.Температурный режим подачи - не ниже 60 - 65°С. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мармите или плите. Реализацию осуществляют в  течение не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Цвет: поверхности - коричневый; на разрезе: мяса - серый, риса - белый; соуса - светло-коричневый или оранжевый;  Внешний вид: форма - в виде однородных шариков с вкраплениями отварного риса, поверхность без трещин, политы и пропитаны соусом;  Консистенция: «ёжиков» в меру плотная, сочная, однородная; на разрезе рис, равномерно распределённый по всей массе изделия; соуса - однородная,  полужидкая, слегка вязкая;Запах: тушёного мяса, отварного риса с ароматом лука, чеснока, соуса;Вкус: тушёного мяса с отварным рисом в соусе, умеренно солёный, без излишнего привкуса отварного риса и постороннего привкуса. | | |
|  |  |  |
| Старшая медицинская сестра |  | /Плясунова Е.А./ |
|  |  |  |
| Повар |  | /Шипова Н.В./ |