|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  *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./ |