

Директор ООО "АБК-Пэмент"
Рахматуллин Р.Р.

Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2015

Наименование блюда: **ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ПЕЛЬМЕНИ				
2	-МУКА ПШЕНИЧНАЯ	166,5	166,5	16650	16650
3	-ЯИЦО	52,43	52,43	5243	5243
4	-ВОДА	5,4	4,5	540	450
5	-СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	19,47	19,47	1947	1947
	тесто для пельменей	1,12	1,12	112	112
6	ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО Б/К)		74,9		7490
7	-ЛУК РЕПЧАТЫЙ	74,7	71,56	7470	7156
8	-СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	8,33	7	833	700
9	САХАР	1,5	1,5	150	150
10	-ВОДА	0,08	0,08	8	8
11	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	15	15	1500	1500
	Масса п/ф (сырьевого набора):	5	5	500	500
	Выход блюда (в граммах):	180/5		18000/500	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35 С воду, яйца, соль, и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей. Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар и холодную воду, затем все тщательно перемешивают. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают яйцами. На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края приспособления или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки пельмени должна быть 12-13 г. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке теста. Сформованные пельмени укладывают в один слой на обсыпанной мукой деревянных лотков и до варки хранят при температуре ниже 0С. Пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 10 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5 - 6 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют. Пельмени рекомендуется отваривать небольшими порциями в широкой посуде. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С. Температура внутри изделия должна быть не ниже 85С.

2 способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Подготовленные пельмени укладывают в газировку, и готовятся в ПКВ при режиме "пар" при температуре 100 С в течение 30 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: пельмени полукруглые, размером 2 - 2,5 см, места соединения теста зачищены; поверхность гладкая (без трещин и разрывов)
Цвет: оболочки - светло - серый, фарша - серый
Консистенция: оболочка - мягкая, фарша - сочная, мягкая
Вкус и запах: вареного теста и мяса с луком, умеренно соленый; мяса и репчатого лука

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
10,340	12,175	20,340	237,000	0,159
Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
0,491	0,180	1,283	79,453	239,018
Мг, мг	Fe, мг			
10,579	0,010			

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.