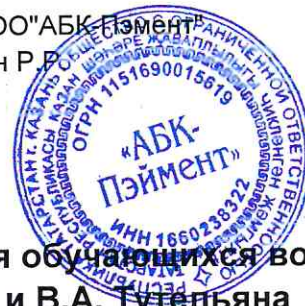




Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна Дели плюс 2015

Наименование блюда: ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ 180/5

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор, г		Норма закладки на 100 пор, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ПЕЛЬМЕНИ П/Ф	166,5	166,5	16650	16650
2	ВОДА	666	666	66600	66600
3	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	330	330
4	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	500	500
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):		180/5		18000/500	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Пельмени п/ф 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): Замороженный полуфабрикат укладывается в гастроемкость и готовится 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 защипаны, 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

Мg, мг	Fe, мг
10,579	0,010

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.