



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Кутельникова
Дели плюс 2017

Наименование блюда: **ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ 55/50**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО Б/К)	40	38	4000	3800
2	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	5	5	500	500
3	МУКА ПШЕНИЧНАЯ	5	5	500	500
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	480	400
5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	8	800	800
6	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	40	40
7	ВОДА	11	11	1100	1100
8	СМЕТАНА	12,5	12,5	1250	1250
9	МУКА ПШЕНИЧНАЯ	3,75	3,75	375	375
10	ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	200	200
11	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	60	60
12	ВОДА	37,5	37,5	3750	3750
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):					
		55/50		5500/5000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленную говядину и репчатый лук пропускают через мясорубку, добавляют черствый пшеничный хлеб, (предварительно замоченным в воде), соль и перемешивают. Еще раз пропускают через мясорубку и перемешивают до однородной массы. Из готовой котлетной массы формируют полуфабрикат в виде шариков по массой 10-12 гр на порцию, панируют в муке. Затем слегка обжаривают или ставят в жарочный шкаф, нагретый до температуры до 200-250 С на 20-30 минут, далее заливают соусом томатным и тушат 8-10 минут, при температуре 250-280 гр. С. **Приготовление соуса:** муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, и пассерованную томатную пасту, затем перемешивают до однородной массы, доводят до кипения. Томатную пасту пассеруют, соединяют с соусом сметанным, добавляют соль. Готовый соус доводят до кипения. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

2 способ приготовления в пароконвектомате: Подготовленный п/ф выкладывают в смазанные растительным маслом гастроемкости. Готовят в пароконвектомате при режиме «жар-пар» при температуре 130°С в течение 20 минут, при открытой крышке. Готовые фрикадельки заливают готовым соусом и доводят до готовности в пароконвектомате при режиме «жар-пар» при температуре 120°С в течение 15 минут, при открытой крышке.

Органолептические показатели:

Внешний вид: _____

Фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочки, пропитаны соусом

Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - соответствует используемым продуктам

Консистенция: фрикаделек в меру плотная, соуса однородная

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
8,500	11,210	10,610	180,000	0,040
Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг
0,270	2,670	24,450	79,590	14,190
Fe, мг	А, мг			
5,290	16,310			

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.