

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Тип довольствующихся: МЕНЮ: Дети 7-11 лет (завтрак)  
Технологическая карта №

Наименование изделия: Фрикадельки из говядины

Номер рецептуры: 471

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  
предприятий общественного питания при  
наименование сборника рецептур: общеобразовательных школах /В.Т. Лапшина 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, 1 кат.б/к	78,66	68,40
Хлеб пшеничный	14,4	14,4
Молоко 2,5% жирности	23,4	23,4
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Чеснок	0,64	0,5
Масло сливочное 72,5 %	3,6	3,6
Масса полуфабриката	0	106,2
Масса готовых фрикаделек	0	90
Соус № 587	30	30
Выход:		90/30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11,40	12,20	12,04	203,56

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,89	0,10	0,27	0,01	0,03	93,28	211,18	28,20	2,38	354,68	0,01	0,00	0,08

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм) затем соединяют с черствым пшеничным хлебом без корки из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, чеснок, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. После повторного измельчения на мясорубке добавляют размягченное сливочное масло и перемешивают, котлетную массу, разделяют в виде шариков. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают молочным или соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, овощи, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.

