

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-16м****Наименование изделия:**Тефтели из говядины с рисом**Номер рецептуры:**54-16м**Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа рисовая	8.0	8.0	0.53	0.07	5.39	24.3
2	Масло подсолнечное	3.2	3.2	0.00	2.81	0.00	25.3
3	Молоко 2.5% м.д.ж	11.2	11.2	0.31	0.25	0.49	5.4
4	Говядина 1 категории	68.7	60.8	10.63	8.56	0.00	119.6
5	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
6	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>80</b>	<b>11.58</b>	<b>11.7</b>	<b>6.48</b>	<b>177.5</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Крупа рисовая	0.00	0.00	0.00	0.00	0	1	7	1	3	10	0.1	0.11	1.1	4.00
2	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
3	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.01	1.48	0.00	0	4	14	12	1	9	0	1.01	0.2	2.24
4	Говядина 1 категории	0.03	0.07	0.00	0.00	0	30	165	5	12	99	1.4	4.38	0.0	38.30
5	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	12	2	1	4	0.1	0.24	0.0	2.48
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	133	0	1	0	0	0	18.13	0.0	0.00
<b>Итого</b>		<b>0.03</b>	<b>0.08</b>	<b>1.48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>198</b>	<b>21</b>	<b>17</b>	<b>122</b>	<b>1.6</b>	<b>23.87</b>	<b>1.3</b>	<b>47.02</b>

**Способ обработки:**Тушение**Технология приготовления:** Рис перебирают и промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками бланшируют и пассеруют на масле. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рис, соль, перемешивают. Разделявают на шарики. Шарики панируют в муке, запекают на противне до образования легкой корочки, заливают молочным безглютеновым соусом (54-6соус-2020) из расчета 20 грамм соуса на 60 грамм блюда и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 градусов

Цельсия 10-15 минут. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – мясной.