

Технологическая карта 8

Тефтели из телятины

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный 1 с, обогащенный, подовый, ДП	10,17	10,17
Лук репчатый	12,71	10,68
Яйцо диетическое	0,106 шт.	0.105 шт.
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,17	0,17
Масло сладко-сливочное 82,5 %	2,54	2,54
Хлеб из муки пшеничной 1 с для дошкольного питания	10	10
Масло сливочное	3	3
Соль йодированная	0,17	0,17
Телятина котлетное мясо ДП охлажденное	72,03	72,03
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
13,3	11,8	5,7	214	1,07

Технология приготовления

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, пропустить два раза через мясорубку, смешать с размоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, репчатым луком и снова пропустить через мясорубку. Посолить, добавить предварительно обработанное яйцо и хорошо выбить. Из подготовленной массы сформировать тефтели в виде шариков, уложить на противень, смазанный маслом, залить водой и варить до готовности. Изделия должны быть круглой формы, неразвалившиеся, сочные. Поверхность серовато-кремовая.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.