**Технологическая карта кулинарного блюда № 54-29м**

Наименование кулинарного блюда:

**«Фрикадельки из говядины»**

**Сборник** рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевая продукция | Расход сырья, г | | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая  ценность |
| брутто | нетто | г | г | г | ккал |
| говядина 1 категории | 73,2 | 65 | 10,07 | 8,11 | 0 | 113,3 |
| хлеб пшеничный | 13,5 | 13,5 | 0,86 | 0,08 | 5,37 | 25,7 |
| масло сливочное | 2,7 | 2,7 | 0,02 | 1,53 | 0,03 | 14 |
| соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| вода | 23,4 | 23,4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масса полуфабриката: |  |  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  | **90** | **12,3** | **11** | **6** | **172** |

**Способ термической обработки:** запекание.

**Технология приготовления**:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски по 75–100 г, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в воде и отжатый черствый пшеничный хлеб (высшего сорта), соль, перемешивают, повторно пропускают через мясорубку. Добавляют воду. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделывают в виде шариков массой по 15–20 г. Выкладывают на смазанный маслом лист, добавляют воду и запекают 20 минут.

Температура подачи: не менее 65 С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – фрикадельки сохранили форму шариков; консистенция – сочная, однородная; цвет, запах и вкус – мясной.