Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 43 «Малыш»

 Утверждаю

 Заведующий МАДОУ № 43

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В.Семухина

 Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г

**Технологическая карта № 12/7**

Наименование изделия **Тефтели рыбные с рисом в соусе**

Номер рецептуры: **технологическая карта № 12/7**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях**

**Показано детям с 1,6 до 3 лет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и пищевых продуктов | Расход сырья 1 порцию | Химический состав блюда |
| Пищевые вещества, г | Минеральные вещества, мг | Витамин, мг |
| брутто | нетто | белки | жиры | углеводы | Эн. ценность | Са | Fe | B1 | B2 | C |
| Минтай б/гол | 63 | 46,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Крупа рисовая | 3,1 | 3,1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 11,5 | 11,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 9,17 | 7,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшенич | 6,2 | 6,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло раст | 1,5 | 1,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодиров | 0,8 | 0,8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 38,5 | 38,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового блюда |  | 100 | 9,19 | 3,24 | 8,63 | 100 | 74,8 | 0,53 | 0,06 | 0,1 | 0,66 |

**Показано детям с 3 до 7 лет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и пищевых продуктов | Расход сырья 1 порцию | Химический состав блюда |
| Пищевые вещества, г | Минеральные вещества, мг | Витамин, мг |
| брутто | нетто | белки | жиры | углеводы | Эн. ценность | Са | Fe | B1 | B2 | C |
| Минтай б/гол | 95,5 | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Крупа рисовая | 4,6 | 4,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 17 | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 13 | 11,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшенич | 9,3 | 9,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло раст | 2,3 | 2,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодиров | 1,2 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| молоко | 58 | 58 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового блюда |  | 150 | 13,6 | 4,8 | 13 | 150 | 112 | 0,8 | 0,09 | 0,15 | 0,99 |

**Технологический процесс**

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку.

 Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и

 варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют.

рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую каш)', бланшированный лук, молоко, соль

перемешивают.

 Полученную массу порционируют, формуАт шарики, панируют в муке, укладывают

функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до

образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин.

 Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового

цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин, затем добавляют соль и доводят до

кипения

**Органолептические показатели качества**

Внешний вид — изделия круглой формы, неразвалившисся.

Цвет - поверхности - сероватый, соуса - кремовый.

Консистенция - тефтелей - рыхлая, сочная. Соуса - однородная, средней густоты.

Запах - свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом

молочным, без постороннего.

Вкус - характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и,соусом

молочным. ‘ ’

 **Шеф повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Диет сестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**