**Тефтели мясные с рисом в сметано-томатном соусе**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7  Тефтели мясные с рисом в сметано-томатном соусе***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо *Тефтели мясные с рисом в сметано-томатном соусе* вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 30 | 30 |
| Крупа Рисовая | 12 | 12 |
| Вода питьевая | 10 | 10 |
| Соль | 0,8 | 0,8 |
| Лук | 13 | 10 |
| **Выход полуфаб-т :** | **—** | **65** |
| Томат | 3 | 3 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Лук | 3 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Вода | 20 | 20 |
| Мука | 3 | 3 |
| **Выход:** |  | **33** |

1. **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Тефтели обжаривают или запекают в течении 6 – 9 мин до полуготовности , затем заливают сметанно-томатным соусом с луком (лук обжарить на растительном масле , добавив муки обжарить , сметану развести водой и влить в общую массу ) и добавлением воды (12-16гр на порцию) . Тушат 10-15 мин до готовности. Отпускают  с гарниром поливая соусом в котором тушились тефтели .**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

**Температура подачи: 65±5°С.**

**Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид — Характерный данному блюду.**

**Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.**

**Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
| 65,00 | 7,78 | 7,21 | 7,85 | 114,38 | 43,9 | 21,6 | 106,7 | 0,96 | 0,06 | 0,85 | 39 |