

### Технологическая карта

Технологическая карта №: \_\_\_\_\_  
 наименование кулинарного изделия (блюда): Суфле мясное  
 Номер рецептуры: 310.1  
 Наименование сборника рецептур: Дели принт 2011 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо котлетное (говяжье) заморож	89	81	89	81
Мясо котлетное( домашнее) заморож	89	81	89	81
Яйцо	14,5	14,5	18,2	18,2
Соус :				
Молоко	16,4	16,4	20,5	20,5
Масло сливочное	2,8	2,8	3,6	3,6
Мука пшеничная	2,8	2,8	3,6	3,6
Вода	3,3	3,3	4,1	4,1
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Соус молочный		21,8		21,8
Масса полуфабриката		87,3		109,1
Масло сливочное для смазки	2,9	2,9	3,6	3,6
Масса готового суфле		80		100
Масло сливочное	8	8	10	10
<b>Выход готового блюда</b>	<b>80 /8</b>		<b>100 /10</b>	

#### Технология приготовления

Мясо котлетное припускают в духовке, добавляют соус молочный, желтки яиц, сливочное масло и взбить. Затем вводятся белки. Рскладываем в смазанные маслом протвени , выравниваем. Ставим в духовку до готовности. Отпускае суфле старниром и прокипяченным сливочным маслом.

#### Химический состав данного блюда 100 г

Калорийность	321	ВитаминВ1	0,04	Калий	-
Белки	18,5	ВитаминВ2	0,17	Кальций	51,28
Жиры	26,10	ВитаминС	0,45	Магний	16,42
Углеводы	3,00	ВитаминРР	-	Фосфор	-
ВитаминА	-	Натрий	-	Железо	1,48

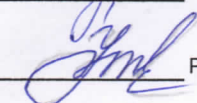
#### Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор:  
Заведующий столовой

 Логинова А.Г.

Утверждаю:  
Директор

 Румянцева И.В.