**Технологическая карта № 118 МКОУ «Гутатлинская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени на бульоне**

Номер рецептуры: № 118

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на пельмени на бульоне   вырабатываемый и реализуемый  в **МКОУ «Гутатлинская СОШ».**

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | 1 порция | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Пельмени готовые | 90,0 | 90,0 |
| Бульон или вода | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 |
| Выход | 200,0 | |

**Технологический процесс**

Пельмени варят в небольшом количестве бульона и

кладут в суп при отпуске.

**Требования к качеству**

Внешний вид: Пельмени

одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: пельмени мягкие .

Вкус: пельменей - мясной, умеренно соленый.

Запах: пельменей