

СВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 17
имени А.И. Котова, Хутора Славянского
имени И. Котова
Хутора Славянского
И.А. Андриевская
01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 367**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	83,3	63,4	8,33	6,34
Масло сливочное	6	5	0,6	0,5
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
Мука пшеничная	3,7	3,7	0,37	0,37
Масса тушеного мяса	-	40	-	4,0
Масса соуса	-	50	-	5,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,45	16,5	18,15	222,7

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
24	18	0,23	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса-темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.