



202 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТАНаименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ**Номер рецептуры **260**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – 2017, 544с**

Наименование сырья и 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)	96,3	71,1	9,63	7,11
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Лук репчатый	10,8	9	1,08	0,9
Томатное пюре	7,2	7,2	0,72	0,72
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18
Масса тушеного мяса	-	45	-	4,5
Масса соуса	-	45	-	4,5
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,095	15,111	2,609	198,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
19,629	19,827	2,754	0,828

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

Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. Гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

Температура подачи: 65 °С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.Требования к качеству:

Внешний вид – мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция – мяса -мягкая, сочная, соуса – однородная слегка вязкая.

Цвет -мяса- светло-коричневый.

Вкус – тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах – тушеного мяса и томата.