|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ И** **МЯСОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| Номер рецептуры: | | **142** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборник рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | 215,38 | | 140 | | 21,54 | 14 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | 233,33 | | 140 | | 23,33 | 14 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 175 | | 140 | | 17,5 | 14 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | 186,67 | | 140 | | 18,67 | 14 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 200 | | 140 | | 20 | 14 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 11,2 | | 11,2 | | 1,12 | 1,12 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 33,3 | | 28 | | 3,33 | 2,8 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | 0,03 | | 0,03 | | 0,003 | 0,003 | | |
| ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ | | | | | | | | | | | | 83,1 | | 75,6 | | 8,31 | 7,56 | | |
| СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИЯ | | | | | | | | | | | | 47,1 | | 46,2 | | 4,71 | 4,62 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 37,33 | | 28 | | 3,73 | 2,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 35 | | 28 | | 3,5 | 2,8 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 4,2 | | 4,2 | | 0,42 | 0,42 | | |
| **Выход: 280** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 19,73 | |  | В1, мг | 0,54 | |  | Са, мг | | 42,71 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 23,49 | |  | С, мг | 15,35 | |  | Mg, мг | | 70,36 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 58,35 | |  | А, мг | 0,61 | |  | Р, мг | | 312,79 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 524,41 | |  | E, мг | 5,72 | |  | Fе, мг | | 5,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 1 294,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,65 | |  | I, мкг | | 18,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,13 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель и овощи слегка обжаривают, Муку с луком слегка пассеруют, добавляют томатную пасту , соединяют с тушеным мясом и сердцем и доводят до готовности, добавляют воду.соль, лавровый лист и тушат до готовности.  Сердце говяжье предварительно отваривают,сердце и мясо нарезают на кубики, обжаривают на масле и тушат. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.  Консистенция: мягкая, в меру плотная.  Цвет: светло-коричневый.  Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.  Запах: аромат овощей,мяса , соуса, не допускается запах подгорелых овощей. |

.