|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "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 исердцем 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. |

.