

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ТУШЕНОЕ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 363)

№ п/ п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина (верхний, внутренний, наружный, боковой куски тазобедренной части)	113	83
2	Морковь	5	4
3	Лук репчатый	5	4
4	Масло сливочное	5	5
5	Томатное пюре	7	7
6	Мука пшеничная	2	2
7	Масса тушеного мяса	-	50
8	Масса мяса с соусом	-	100
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	27,2
Жиры(г)	19,4
Углеводы(г)	0
Ккал	283

Технология приготовления: Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), овощи отварные с маслом, пюре из моркови или свеклы, капуста тушеная, свекла тушеная в сметанном соусе.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму. Консистенция мяса – мягкая, овощей – не разварившаяся. Цвет красновато-коричневый. Вкус тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса. Запах кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.