

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКУ СО КК
«Курганский СРЦН»
_____ О.Г. Габдулхакова
«_____» _____ 2021г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 360)

№ п/ п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	78,8	58,4
2	Картофель	158,2	91,2
3	Морковь	24,6	20,5
4	Лук репчатый	24,6	20,5
5	Томатное пюре	12,3	12,3
6	Мука пшеничная	3	3
7	Масса тушеного мяса	-	35
8	Масса соуса и овощей	-	205
Выход		240	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	26
Жиры(г)	23,2
Углеводы(г)	16,6
Ккал	379

Технология приготовления: Обжаренные крупные куски говядины (1-2 куса на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после мяса приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные, а также пряности и ароматическую зелень. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – темно-красны (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Запах отварного мяса и овощей. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.