

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Говядина кисло-сладком соусе

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 368

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)	67,6	50		
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Лук репчатый	49	40	4,9	4,0
Томатное пюре	30	30	3,0	3,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Сухари	20	20	2,0	2,0
Масса тушеного мяса	-	30	-	3,0
Масса соуса	-	60	-	6,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,6	22,23	13,77	341,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
42,3	8,1	0,3	0

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

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, томат, заливают водой и тушат на слабом огне 1 час. Затем добавляют сухари лимонную кислоту, сахар и тушат до готовности.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса-темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственные тушеному мясу, пассерованому луку и томату, в меру соленый.