

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **11**

Наименование сборника рецептов: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией
№264

Наименование сырья
СВИНИНА МЯСНАЯ
МОРКОВЬ
КАРТОФЕЛЬ
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,40
Жиры, г	13,20
Углеводы, г	13,20
Энергетическая ценность, ккал	209,50

В1, мг	0,29
С, мг	5,71
А, мг	0,40
Е, мг	0,34
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,11

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белым. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - капуста. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнить салатом из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не менее +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей — мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **259**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья
СВИНИНА МЯСНАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
КАРТОФЕЛЬ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
Выход: 170

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,40
Жиры, г	14,10
Углеводы, г	18,90
Энергетическая ценность, ккал	300,50

В1, мг	0,35
С, мг	7,19
А, мг	0,02
Е, мг	1,43
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,12

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности, сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты окончанием тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо может

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - капуста, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ 100/50**

Номер **278**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2011**

Наименование сырья	
СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	
САХАР ПЕСОК	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	
СВИНИНА МЯСНАЯ	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	
Выход: 150	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,50	В1, мг	0,32
Жиры, г	10,90	С, мг	1,17

Углеводы, г	25,90
Энергетическая ценность, ккал	228,70

А, мг	0,03
Е, мг	1,39
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,13

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять : панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют : Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом №331.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа
Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подать свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно уве

Соус молочный для подачи к блюду

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводя

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен г

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

АРГА № 11

й М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецептура

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	73	70	7,3	7
	23,44	18,75	2,34	1,88
	74,27	55,7	7,43	5,57
	6,3	4,1	0,63	0,41
	2,7	2,7	0,27	0,27
	6,5	5,5	0,65	0,55
	3,4	3,4	0,34	0,34
	38,9	38,9	3,89	3,89
	2	2	0,2	0,2

Ca, мг	29,46
Mg, мг	34,95
P, мг	139,24
Fe, мг	1,83
K, мг	591,01
I, мкг	8,71
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

ый или томатный.

ят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и
и соусом, в котором тушилось мясо.

врового листа 0,02 г.

нительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную
и этом выход блюда соответственно увеличивают.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 259

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	84,51	71,89	8,45	7,19
	2,8	2,8	0,28	0,28
	129,2	97,142	12,92	9,71
	11,66	9,71	1,17	0,97
	5,8	5,8	0,58	0,58
	3	3	0,3	0,3
	3	3	0,3	0,3

Ca, мг	25,94
Mg, мг	36,19
P, мг	160,53
Fe, мг	2,12
K, мг	733,20
I, мкг	9,64
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

ности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и
 ты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до
 ю готовить без томатного пюре.

тью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

врового листа 0,02 г.

нительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную

и этом выход блюда соответственно увеличивают.

форму нарезки.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 278

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		50		5
	25	25	2,5	2,5
	2,75	2,75	0,275	0,275
	25	25	2,5	2,5
	0,5	0,5	0,05	0,05
	2,75	2,75	0,275	0,275
	82,47	80,9	8,25	8,09
	13,2	13,2	1,32	1,32
	20	20	2	2
	30,9	25,96	3,09	2,6
	3	3	0,3	0,3
	2,27	2,27	0,23	0,23
	6,66	6,66	0,67	0,67

Ca, мг	44,26
Mg, мг	27,30

P, мг	155,89
Fe, мг	1,69
K, мг	342,04
I, мкг	8,51
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

0,02 г.

ать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из личивают.

пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60/70 градусов, разводят горячим т до кипения..

арнир.