

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 259

Жаркое по – домашнему

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по - домашнему», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

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

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

Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	149,8	110,6
Или свинина (лопаточная и шейная часть)	121,8	103,6
Масло растительное	8,6	8,6
Картофель	191,5	144
Томатная паста	8,6	8,6
Лук репчатый	17,3	14,4
Соль	1	1
Масса тушеного мяса	-	70
Масса готовых овощей	-	180
ВЫХОД	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (чтобы только покрыл продукты), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут

лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по – домашнему» на выход 250г

Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
говядина	23,1	25,8	23,7	421,4
свинина	17,6	42,1	23,7	547,1

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,17	0,24	9,7	0	1,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
43,6	293,9	60,7	5,5	0,9	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____