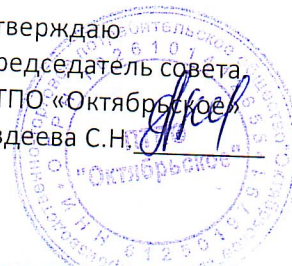


Утверждаю
Председатель совета
ПТПО «Октябрьское»
Авдеева С.Н.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование изделия: Гуляш из мяса отварного

Номер рецептуры: № _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	82,23	81
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	89	81
Вода питьевая (для варки бульона)	250	250
Масса говядины отварной:	-	50
Соль поваренная	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или Лук репчатый свежий	6	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая до 01.01	6,3	5
с 01.01	6,7	5
Томат-паста	1,6	1,6
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная I сорта	4	4
Бульон мясной	61	61
Масса соуса:	-	65
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки	Жиры,г	Общие углеводы,г	Витамины,мг				Минеральные вещества,мг				Энергетическая ценность, ккал
общ	общ		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
9,67	9,87	2,27	0,01	0,01	12	0,07	17,13	59,33	12,47	1,47	136,53

Технология приготовления: овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.