

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ № 4
им.В.С.Каширина х.Любимов
И.В.Назаренко
21.08.2025 г

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 в столовой МБОУ ООШ № 4 им.В.С.Каширина х.Любимов

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Жаркое по – домашнему», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Масло растительное	6	6
Картофель	133	100
Томатная паста	6	6
Лук репчатый	12	10
Соль	0,3	0,3
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50
<i>Масса готовых овощей</i>	-	125
ВЫХОД	-	175

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 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.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по – домашнему» на выход 175г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,3	19,1	16,6	295,5

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,14	0,2	7,7	0	1,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,86	235,1	48,5	4,4	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

В.В.Асанова