

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 300

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из мяса отварного с макаронами

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина, грудинка (мякоть)	198	195	19800	19500
или Говядина, покромка	198	195	19800	19500
или Говядина, лопаточная часть (заплетная)	198	195	19800	19500
или Говядина, лопаточная часть (плечевая)	198	195	19800	19500
~ Масса говядины отварной	-	120	-	12000
Масло подсолнечное	12.5	12.5	1250	1250
Лук репчатый	54	45	5400	4500
~ Масса лука репчатого припущенного	-	22.5	-	2250
Пшеничная мука, первого сорта	10	10	1000	1000
Томат-пюре	17.5	17.5	1750	1750
Огурец соленый	70	42.5	7000	4250
Бульон мясной № 79	-	125	-	12500
или Бульон (отвар) овощной № 81	-	125	-	12500
или Вода	125	125	12500	12500
~ Масса соуса	-	157.5	-	15750
Соль поваренная пищевая	2.5	2.5	250	250
Чеснок луковича	3.75	2.5	375	250
~ Масса полуфабриката	-	312.5	-	31250
~ Масса азу готового	-	250	-	25000
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	43.03	Ca (мг)	48.48
Жиры (г):	53.63	Mg (мг)	66.4
Углеводы (г):	8.58	Fe (мг)	7
Эн. ценность (ккал):	689.6	C (мг)	3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную говядину 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 поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками (по 10-15 г). Лук репчатый очищенный шинкуют и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые очищают, нарезают соломкой. Из муки пшеничной подсушенной, томата-пюре, огурцов соленых, бульона или отвара овощного, или воды готовят соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют лук репчатый припущенный, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют мелко нарезанный чеснок. Отпускают азу вместе с соусом, в котором оно тушилось. Рекомендуемые гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, картофель в молоке, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, и др. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.