

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 298а

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бефстроганов из мяса отварного с гречкой

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, тазобедренная часть (боковой кусок)	205.5	202.5	20550	20250
или Говядина, тазобедренная часть (внутренний кусок)	205.5	202.5	20550	20250
или Говядина, тазобедренная часть(наружный кусок)	205.5	202.5	20550	20250
или Говядина, тазобедренная часть(верхний кусок)	205.5	202.5	20550	20250
Сметана 10,0% жирности	22.5	22.5	2250	2250
~ Масса соуса	-	140	-	14000
Масло подсолнечное	12.5	12.5	1250	1250
~ Масса полуфабриката	-	277.5	-	27750
~ Масса бефстроганова	-	250	-	25000
Петрушка	17.5	12.5	1750	1250
~ Масса мяса отварного	-	125	-	12500
Морковь, красная	15	12.5	1500	1250
Соль поваренная пищевая	1.25	1.25	125	125
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	120	120	12000	12000
Пшеничная мука, первого сорта	10	10	1000	1000
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	46.83	Ca (мг)	224.68
Жиры (г):	31.73	Mg (мг)	83.65
Углеводы (г):	15.1	Fe (мг)	6.18
Эн. ценность (ккал):	534.8	C (мг)	20.2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную говядину промывают, 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 и нарезают соломкой. Из молока, подсушенной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо закладывают в сотейник, добавляют соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное или масло подсолнечное, перемешивают и варят при слабом кипении в течение 10-15 мин. При отпуске бефстроганов посыпают рубленой зеленью петрушки. Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, изделия макаронные отварные, пюре картофельное, 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. Для диет 7, 8, 10 бефстроганов готовят без соли поваренной.