

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 301

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мясо с картофелем по домашнему

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)	81.75	80.5	8175	8050
или Говядина, тазобедренная часть (внутренний кусок)	81.75	80.5	8175	8050
или Говядина, тазобедренная часть(верхний кусок)	81.75	80.5	8175	8050
или Говядина, тазобедренная часть(наружный кусок)	81.75	80.5	8175	8050
~ Масса мяса отварного	-	50	-	5000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
~ Масса лука припущенного	-	5	-	500
Петрушка (корень)	7	5	700	500
~ Масса петрушки припущенной	-	3	-	300
Морковь, красная	44	35	4400	3500
~ Масса моркови припущенной	-	32	-	3200
Картофель	137	103	13700	10300
~ Масса картофеля тушеного	-	100	-	10000
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Горошек зеленый. Консервы	31	20	3100	2000
Помидоры (томаты)	18	15	1800	1500
Пшеничная мука, первого сорта	5	5	500	500
Бульон мясной № 79	-	85	-	8500
или Бульон (отвар) овощной № 81	-	85	-	8500
или Вода	85	85	8500	8500
Соль поваренная пищевая	1.25	1.25	125	125

Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 8	0.03	0.03	3	3
или Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 9	0.03	0.03	3	3
или Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 10	0.03	0.03	3	3
~ Допускается блюдо готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.	-	-	-	-
~ Масса соуса	-	90	-	9000
~ Масса полуфабриката	-	315	-	31500
~ Масса блюда тушеного	-	250	-	25000
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	25.23	Ca (мг)	38.05
Жиры (г):	16.6	Mg (мг)	59.7
Углеводы (г):	22.65	Fe (мг)	4.35
Эн. ценность (ккал):	341.43	C (мг)	27.05

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают по 2 кусочка на порцию. Подготовленные очищенные лук репчатый, корень петрушки, морковь мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного или масла растительного. Очищенный сырой картофель нарезают кубиками, помидоры свежие – тонкими дольками. Из муки пшеничной подсушенной и отвара овощного или бульона, или воды готовят соус. Нарезанное на порции мясо вареное укладывают в посуду, добавляют нарезанный картофель, горошек зеленый консервированный, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки, измельченные помидоры свежие, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20-50 (для лучшего ее распределения), заливают соусом, перемешивают, тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 30-40 мин до готовности. Отпускают блюдо вместе с мясом, картофелем и соусом, в котором блюдо готовилось. Для диет 8, 10 блюдо готовят без соли поваренной. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.