**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо тушеное**

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждениях / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017,

стр. 213

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 100 порции | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мясо говядина б/к полуфабрикат | 79 | 79 | 7900 | 7900 |
| Морковь до 1-го января | 5 | 4 | 500 | 400 |
| \*\*\* с 1-го января | 5,3 | 4 | 530 | 400 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 500 | 400 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Соль | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 200 | 200 |
| **Выход:** | **-** | **50/50** | **-** | **5000/5000** |
|  |  |  |  |  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Fe | B1 | В2 | С | А |
| 50/50 | 10,50 | 11,03 | 3,184 | 196,00 | 66,81 | 30,16 | 1,43 | 0,14 | 0,08 | 3,9 | 0,0 |

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезанное на куски, слегка обжаривают. Затем мясо заливают водой (которая должна полностью покрывать мясо) и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты, слегка пассерованных овощей (репчатый лук, морковь нарезанные дольками) 2-2,5 часа до готовности. Можно добавить лавровый лист за 15-20 минут до окончания тушения. На бульоне, оставшемся после тушения мяса, готовят соус. Его процеживают, соединяют с подготовленной пассерованной мукой (муку пассеруют без масла до образования светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 0С, добавляют ¼ часть горячей воды (из расчета 50-60 гр на порцию) и перемешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют бульон до кипения) кипятят 25-30 минут. Готовое мясо заливают соусом и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Температура подачи блюда должна быть не менее 650С.

Срок реализации мясо тушеного при хранении на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму

Консистенция: мяса – мягкая, овощей – не разварившаяся

Цвет: красновато - коричневый

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соус