# УТВЕРЖДАЮ Заведующий \_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/ ФИО подпись

# Технологическая карта № 1.3/2

**Наименование блюда:** ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С 1 Г ДО 3X ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 292

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов На 1 порцию, гр				
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	46	41,86			
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3			
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	18	14,4			
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	11,76			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4			
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	190	142,5			
ТОМАТ ПАСТА	2	2			

**Выход:** 175

Пищевые вещества			Минер. вещества, мг		Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	<i>B1</i>	B2	C
11,12	13,2	25,61	266,29	26,92	2,66	0,22	0,17	22,32

### Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 203 гр, С 1 ЯНВАРЯ - 218гр, С 1 МАРТА - 230гр. МОРКОЬ С 1 ЯНВАРЯ - 20 гр.

ПЕРЕД ВАРКОЙ МЯСО ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННОЕ МЯСО ЗАЛИВАЮТ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ВАРЯТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 2,5 ЧАСА. В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ С ПОВЕРХНОСТИ БУЛЬОНА СНИМАЮТ ПЕНУ И ЖИР. ГОТОВЫЙ БУЛЬОН ПРОЦЕЖИВАЮТ. ОВОЩИ НАРЕЗАЮТ ДОЛЬКАМИ И СЛЕГКА ЗАПЕКАЮТ. ОТВАРНОЕ МЯСО НАРЕЗАЮТ МЕЛКИМИ КУСОЧКАМИ. НАРЕЗАННОЕ МЯСО И ОВОЩИ КЛАДУТ В ПОСУДУ СЛОЯМИ, ДОБАВЛЯЮТ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, ТОМАТНОЕ ПЮРЕ ПАССИРОВАННОЕ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ, СОЛЬ И БУЛЬОН ОСТАВШИЙСЯ ПОСЛЕ ВАРКИ МЯСА (ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ТОЛЬКО ПОКРЫТЫ ЖИДКОСТЬЮ), ЗАКРЫВАЮТ КРЫШКОЙ И ТУШАТ ДО ГОТОВНОСТИ. ОТПУСКАЮТ ВМЕСТЕ С БУЛЬОНОМ И ГАРНИРОМ, С КОТОРЫМ ТУШИЛОСЬ МЯСО.

### Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КУСОЧКИ МЯСА ОДИНАКОВО НАРЕЗАНЫ. ОВОЩИ СОХРАНИЛИ ФОРМУ НАРЕЗКИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯСА - СОЧНАЯ МЯГКАЯ, ОВОЩЕЙ - МЯГКАЯ. ЦВЕТ: МЯСА - СЕРЫЙ, СВОЙСТВЕННЫЙ ОВОЩАМ И СОУСУ. ВКУС, ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ ПРОДУКТАМ, ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУЕКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮА, СООТВЕТСВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

## Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60...+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования" /Лесименко И.А./

2 марта 2022 г. Страница 1 из 1