УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №1.3.1

Наименование блюда: ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 292*добавлена морковь и масло подсолнечное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	48	43,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3
МОРКОВЬ КРАСНАЯ СЫР.ДО 1 ЯНВ	23,4	18,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ПАС.2 БЛ.	10	8,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	170	127,5
ТОМАТ ПАСТА	2	2

Выход: 170

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
11,15	12,72	23,18	252,23	25,45	2,59	0,19	0,17	20,48

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 185 гр, С 1 ЯНВАРЯ - 205 гр., С 1 МАРТА - 225гр.
МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 24,5 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 ОТПУСКАЮТ, РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛЯЯ МЯСО ВМЕСТЕ С ОВОЩАМИ. ПРИ РАЗДАЧЕ БЛЮДО ДОЛЖНО БЫТЬ ТЕМПЕРАТУРОЙ +60…+65 ГРАД.С.

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