

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №10

Наименование изделия: : **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	58,3	43
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	7
Томатное пюре	10	10
Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	2	2
Овощной отвар или вода	-	17,6
Масса соуса		30
Масса гуляша	-	53
Выход: 85г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
6,87	4,13	1,32	63	0,2

Технология приготовления: отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры- каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса- сочная, мягкая

Цвет: мяса- светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо

