

Образец 2

Наименование образовательной организации: _____

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений / Под ред. А.Я. Перевалова, 2018. 385 с.

Технологическая карта № 326

Наименование блюда (изделия):

Гуляш из говядины

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная и подлопаточная части)	153	111
или говядина бескостная	119	111
Масса готового мяса	70	70
Масса соуса	50	50
Лук-репка	17	14,2
Томатное пюре	11	11
Масло сливочное	6,5	6,5
Мука пшеничная в/с	3,7	3,7
Соль йодированная	0,94	0,94
Выход	200	

Информация о пищевой ценности, на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
18,7	16,8	4,1	242

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезать кубиками по 20–30 г, залить горячей водой, добавить пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушить в закрытой посуде около одного часа. Затем бульон слить. Муку пассеровать без изменения цвета, постепенно развести охлажденным до 55 °С бульоном, проварить 7–10 минут. Процедить, протирая лук. Приготовленным соусом залить мясо и тушить 15 минут. Отпустить вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования: цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая; вкус и запах, свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый; не допускается привкус сырого томатного пюре.

Заведующий производством:

Технолог: