

Технологическая карта № НРТ36

Номер рецептуры: НРТ36

Наименование блюда : ****Азу по-татарски со свиной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	84	78						
Картофель	200	120						
Лук репчатый	8	7						
Морковь	13	10						
Огурцы соленые	15	13						
Масло растительное	2	2						
Соль йодированная	1	1						
В ы х о д		170						

Технология приготовления:

Мясо свинины зачищают и отваривают крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности. Охлаждают и нарезают ломтиками поперек волокон, лук очищают, промывают, бланшируют и пассируют, морковь промывают, очищают, шинкуют соломкой и пассеруют. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают 10-15 минут. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют бульон, оставшийся после варки мяса, (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки.

Консистенция: составляющих - мягкая.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - светлый.

Вкус: в меру соленый, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный мясному блюду, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углево- д, г	Энерг.цен- ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	170	2.73	2.52	21.05	117.74	23.54	1.31	0.16	0.85	25.85

Источники, используемые при составлении: