

Технологическая карта № НРТ36

Номер рецептуры: НРТ36

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	90.7	84						
Картофель	230	144						
Лук репчатый	10	8						
Морковь	20	16						
Огурцы соленые	20	16						
Масло растительное	2	2						
Соль йодированная	1	1						
<b>В ы х о д</b>			200					

**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 пассируют. 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	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	200	3.33	2.62	25.5	138.93	28.56	1.6	0.19	1.02	31.2

Источники, используемые при составлении: