

Технологическая карта № **РТ152**

Номер рецептуры: РТ152

Наименование блюда : **\*\*Гуляш "НОВИНКА"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	65	44.2	70	47.6	65	44.2	70	47.6
Масло сливочное	1	1	1	1	1	1	1	1
Лук репчатый	10	8	15	13	10	8	15	13
Томат-паста	2	2	3	3	2	2	3	3
Морковь	15	12	20	16	15	12	20	16
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1	1
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
<b>В Ы Х О Д</b>	60		80		60		80	

**Технология приготовления:**

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный пассерованный лук, пассерованную морковь и тушат в закрытой посуде около 1ч. Приготовление можно вести в пароконвектомате на режиме «Конвекция + пар».

Затем бульон сливают. Процеживают, протирая овощи. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат еще 15 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи — 65 °С.

*Гарниры: каши рассыпчатые, отварные макаронные изделия, овощи отварные, припущенные, тушеные.*

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** мясо нарезано аккуратно, кусочки сохранили форму.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** мяса - темно-красный (из-за пюре), на разрезе - серый.

**Вкус:** в меру соленый, тушеного мяса, овощей и пассированного томата, не допускается привкус сырого томатного пюре.

**Запах:** тушеного мяса, овощей и пассированного томата. Не допускается запах сырого томатного пюре.

**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
Ясли	60	0.35	1.75	1.73	24.09	8.2	0.2	0.01	0.01	1.92
Детсад	80	0.51	1.77	2.54	28.07	11.03	0.29	0.02	0.02	2.88
ГКП	60	0.35	1.75	1.73	24.09	8.2	0.2	0.01	0.01	1.92
*Сотруд	80	0.51	1.77	2.54	28.07	11.03	0.29	0.02	0.02	2.88

Источники, используемые при составлении: