

Технологическая карта № **РТ402С**

Номер рецептуры: РТ402С

Наименование блюда : **25-Бигус с отварным мясом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	65	55.4	75	64				
Капуста белокочанная	160	128	180	144				
Рис круглозерный	3	3	5	5				
Лук репчатый	8	6.7	10	8.4				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
Масло сливочное	4	4	5	5				
Морковь	10	8	15	12				
Вода	20	20	30	30				
В ы х о д	180		200					

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Заливают водой и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Затем промывают холодной кипяченой водой. Мясо зачищают и варят крупным куском 1 - 1,5 кг до полуготовности. Охлаждают и нарезают кубиками массой 10- 15 г, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), растительное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 мин. За 20 минут до готовности добавляют подготовленный рис. За 10 мин до конца тушения в капусту добавляют отварное мясо, перемешивают. За 5 минут до конца тушения бигус с мясом заправляют солью.

Температура подачи -65 °с.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера, рис не разварен, мясо равномерно распределено.

Консистенция: сочная, капусты - упругая, риса - мягкая, мяса - мягкая.

Цвет: желто-золотистый.

Вкус: в меру соленный, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный бигусу с мясом, 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
Ясли	180	2.07	2.92	6.91	62.24	10.72	0.16	0.01	0.01	1.07
Детсад	200	2.39	3.65	8.06	74.68	14.4	0.22	0.01	0.02	1.44

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура