

Технологическая карта № **РТ153С**

Номер рецептуры: РТ153С

Наименование блюда : **25-Жаркое по-домашнему из сердца**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сердце говяжье	80	68	85	72				
Картофель	160	120	180	135				
Лук репчатый	13	11	16	13.5				
Масло сливочное	5	5	6	6				
Томат-паста	4	4	4	4				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
Вода	15	15	15	15				
В ы х о д	180		200					

Технология приготовления:

Куски мяса отваривают до полной готовности, картофель и лук - кубиками. Затем отварное мясо мелкими ломтиками, лук бланшируют и пассируют, картофель обжаривают до полуготовности. Отварное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированное томатное пюре, соль, перец и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью.

Блюдо можно готовить без томатного пюре.

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 - темно-красный (с томатом), овощей - коричневый.

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
Ясли	180	13.62	6.51	22.36	202.47	22.93	1.3	0.15	0.85	26.14
Детсад	200	14.6	7.44	25.1	225.75	27.29	1.47	0.17	0.96	29.39

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура