

Технологическая карта № **РТ162С**

Номер рецептуры: РТ162С

Наименование блюда : **25-Сердце в сметанном соусе**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сердце говяжье	38	32	50	42.5				
Масло растительное	2.7	2.7	3	3				
Сметана 15%	7	7	8	8				
Мука	4.5	4.5	5	5				
Лук репчатый	7	6	8	7				
Морковь	9	7	10	8				
Масло растительное	1.8	1.8	2	2				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
Вода	10	10	20	20				
В Ы Х О Д	60		80					

Технология приготовления:

Зачищенную от пленок говяжье сердце нарезают тонкими брусочками 3x3x35 мм, посыпают солью, обжаривают 10-15 минуты, заливают водой и варят до готовности, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Для соуса: морковь и лук очищают, промывают, нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле. Муку подсушивают при температуре 110-120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. В белый соус добавляют пассерованные овощи, сметану и доводят до кипения и варят 3-5 минут. Отпускают готовое сердце с гарниром и соусом.

Гарниры: отварные макаронные изделия, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Температура подачи -65 °с.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: сердце и овощи сохранили форму нарезки, равномерно распределены в соусе.

Консистенция: сердце - мягкая, соуса - однородная, овощей - мягкая.

Цвет: сердце на разрезе - серый, соуса - белый с кремовым оттенком.

Вкус: в меру соленый. свойственный сердцу с привкусом сметаны и овощей.

Запах: 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	60	5.94	6.73	5.04	104.54	16.24	0.21	0.02	0.01	0.98
Детсад	80	7.73	7.76	5.79	123.91	19.63	0.25	0.02	0.02	1.13

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура