



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Жаркое по-домашнему»

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо: говядины или	если	если	сад	сад
птицы	55	55	75	75
Картофель с 01.01.по 29.02	100	69	120	89
с 01.03.по 31.08	200	126	216	140
с 01.09.по 31.10	200	114	234	140
с 01.11.по 31.12	156	110	186	140
Картофель нового урожая до 01.09	180	120	200	140
Лук репчатый	155	120	175	140
Морковь	10	8	15	13
Масло растительное	10	8	20	15
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД:	4	4	4	4
		150,0		180,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
27,53	7,47	21,95	265	0,21	8,97	24	31,1	337	65,7	4,03

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилаггов, сеток. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Лук и морковь мелко шинкуют и припускают на растительном масле; картофель нарезают дольками. Для приготовления блюда используют охлажденное мясо говядины. Подготовка мяса производится в условиях мясного цеха: куски мяса моют в ванне с теплой проточной водой. Для мытья используют воду с температурой от 20 до 38⁰С, в конце мойки куски мяса охлаждают водой температурой 12-15⁰С, а затем обсушивают на разделочных столах. Мясо варят до готовности, охлаждают, говядину - нарезают мелкими кусочками, а мясо птицы - отделяют мякоть от костей и также нарезают на порционные куски. Отварное мясо и пассированные овощи кладут в посуду слоями, добавляют сливочное масло, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Температура подачи: 65±5⁰С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.