



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Мясо говядины тушеное в соусе с овощами**»

Номер рецептуры: 290

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
	ясли	ясли	сад	сад
Мясо говядины	55	55	75	75
Картофель с 01.01.по 29.02	200	120	216	140
с 01.03.по 31.08	214	120	234	140
с 01.09.по 31.10	166	120	186	140
с 01.11.по 31.12	180	120	200	140
Картофель нового урожая до 01.09	155	120	175	140
Лук репчатый	10	8	15	13
Морковь	10	7	20	15
Горошек зеленый консервированный	20	12	20	12
Масло растительное	2	2	2	2
Масло сливочное	4	4	4	4
Томатная паста	5	5	5	5
<b>ВЫХОД:</b>		<b>150,0</b>		<b>180,0</b>

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
16,2	13,28	11,03	228	0,10	3,71	20	31,8	151,1	35,7	1,52

**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 пассеруют на растительном масле; картофель нарезают кубиками.

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 38°C, в конце мойки куски мяса охлаждают водой температурой 12-15°C, а затем обсушивают на разделочных столах. Мясо говядины - нарезают мелкими кусочками и варят до полуготовности, затем добавляют картофель и тушат на медленном огне 20-25 минут под закрытой крышкой до готовности. В конце приготовления добавляют пассерованные овощи, томатную пасту, припущенный консервированный зеленый горошек, сливочное масло, соль и лавровый лист и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым они тушились.

**Температура подачи:** 65±5°C.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют 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.