

14.04.2017

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование блюда: **«СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ, С МЯСОМ»**

Номер рецептуры: 136

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюдо, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Картофель:					
молодой до 01.09.		32,3	25,8	43	34,4
с 01.09. по 31.10.	5,52/7,36	34,4	25,8	45,9	34,4
с 01.11. по 31.12.		36,9	25,8	49,1	34,4
с 01.01. по 28,29 02.		39,7	25,8	52,9	34,4
с 01.03.		43	25,8	57,3	34,4
2.Морковь до 01.01.	0,72/0,96	7,5	6	10	8
с 01.01.		8	6	10,7	8
3.Лук репчатый	0,95/1,26	8,1	6,8	10,7	9
4.Свекла до 01.01.	6,02/8,03	48	37,6*	64	50,2*
Свекла с 01.01.		51,2	37,6*	68,3	50,2
5.Масло растительное или	2,99/3,49	3	3	3,5	3,5
Масло сливочное 72,5% жирность		3	3	3,5	3,5
6.Томатная паста 25% сухих в-в.	0,2/0,28	0,8	0,8	1,1	1,1
7.Водв (для разведения томатной пасты)		1,2	1,2	1,7	1,7
8.Вода или бульон		120	120	160	160
9.Сахар	0,99/1,29	1	1	1,3	1,3
10.Сметана 15% жирность	1,13/1,13	5	5	5	5
11.Говядина блочная	3,98/3,98	12,3	11,2	12,3	11,2
Всего сухих веществ:	22,5/27,78				
Выход:		-	150/7/5	-	200/7/6

*масса отварных очищенных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо говядины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают, проточной водой, нарезают на не большие куски массой не более 2кг., затем мясо говядины закладывают в горячую воду (на 1кг. мяса 1-1,5л воды) и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Куски мяса полностью покрыты водой. За 15-20 минут до окончания варки добавляют йодированную соль. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Далее готовое мясо говядины нарезают кубиком, используют для приготовления супа.

Морковь, картофель перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья. Очищенные овощи повторно промывают проточной питьевой водой не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Свеклу перебирают, моют, отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой.

Подготовленный картофель нарезают брусочками, морковь шинкуют соломкой, лук репчатый полукольцами.

Нарезанные морковь и лук пассеруют при температуре 110°C в течение 10-20 минут, затем припускают с добавлением бульона или воды.

В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный картофель, пассерованные и припущенные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят йодированную соль, сахар, сметану, подготовленное мясо и кипятят 5 минут.

Пассерование томат-пасты:

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают томат-пасту, разведенную водой или бульоном в соотношении 1:1,5 доводят до кипения и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования 10-15 минут.

Температура подачи +60°...+65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая.

Цвет – на поверхности блески жира. Цвет жидкой части от ярко - красного до темно-малинового.

Вкус и запах – вкус сладко-кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/7/5г; 200/7/5г.)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,29/3,7		5,02/5,5		10,54/13,6		96,7/106,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,07	0,06/0,08	5/6,7	10,28/13,7	25,82/34,4	20,75/27,7	63,1/84	1,19/1,6

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.