

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование блюда: **«ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ»**

Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюд, г. Москва, 2004г.

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. Говядина блочная	28,05/28,05	86,8	79	86,8	79
2. Картофель:					
Молодой до 01.09.		130	104	150	120
с 01.09. по 31.10.	22,26/25,68	138,7	104	160	120
с 01.11. по 31.12.		148,6	104	171,4	120
с 01.01. по 28,29. 02.		160	104	184,6	120
с 01.03.		173,3	104	200	120
3. Лук репчатый	1,82/2,1	15,5	13	17,9	15
4. Масло растительное	5,19/5,19	5,2	5,2	5,2	5,2
или					
Масло сливочное 72,5% жирн.		5,2	5,2	5,2	5,2
5. Томатная паста 25% сух. в-в.	1,63/1,88	6,5	6,5	7,5	7,5
6. Вода для разведения томатной пасты:		9,8	9,8	11,3	11,3
Масса тушеного мяса:		-	50	-	50
Масса готовых овощей:		-	130	-	150
Всего сухих веществ:	58,95/62,9	-	180	-	200
Выход:					

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо говядины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают. Подготовленный мясной продукт нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30-40г, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 20-25 минут до образования легкой румяной корочки. Затем выкладывают в сотейник, заливают горячей водой и тушат в течение 40-60 минут. Овощи перебирают, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Картофель и лук нарезают кубиками. Нарезанный лук бланшируют и пассеруют с добавлением масла, картофель укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут до полуготовности. В сотейник с мясом добавляют подготовленные овощи, пассерованную на масле томатную пасту (томатную пасту предварительно разводят водой), йодированную соль, воду или бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения добавляют лавровый лист. Отпускают жаркое вместе

с бульоном и овощами.

Картофель можно закладывать не запеченным.

Пассерование лука репчатого:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко нарезают, пассеруют на растительном масле, разогретым до температуры 130-140°C слоем 5-7 см и пассеруют при температуре 110°C. Продолжительность пассерования лука 3-5 минут.

Пассерование томатной пасты:

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают томатную 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 мин. Температура подачи +60°... +65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма нарезки овощей сохранена. Допускается часть разварившегося картофеля. Куски мяса нарезаны поперек волокон.

Цвет - мясо серого цвета, консистенция мягкая.

Вкус и запах - вкус и запах овощей, входящих в блюдо, овощи мягкие. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 180г; 200г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
14,8/16,4		10,96/13,4		20,75/22,4		245,1/272,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,19/0,21	0,2/0,22	0/0	25,03/27,8	22,84/25,3	46,37/51,6	221/245	2,31/2,6

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.