



УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование блюда: Мясо духовое

Наименование продуктов	150 грамм		200 грамм		325 грамм		Химический состав					Энергет. Ценность ккал
	Масса, г		Масса, г		Масса, г		Б		Ж		У	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	78	57,69	104	76,92	169	125						
Масло сливочное	5,54	5,54	7,38	7,38	12	12						
Картофель	89,07	66,92	118,77	89,23	193	145						
Морковь	13,85	11,54	18,46	15,38	30	25						
Петрушка	6	4,62	8	6,15	13	10						
Лук репчатый	13,83	16,15	18,46	21,54	30	35						
Томатное пюре	6,92	6,92	9,23	9,23	15	15						
Мука пшеничная	1,38	1,38	1,85	1,85	3	3						
Масса тушеного мяса	-	34,62	-	46,15	-	75						
Масса соуса и овощей	-	115,4	-	153,8	-	250						
ИТОГО:					150 г		13,89	12	14,17	0,28	10,94	226,62
					300 г		18,52	16	18,89	0,37	14,58	302,15
					325 г		30,1	26,0	30,7	0,6	23,7	491

Масса, г	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
150 г	0,102	0,14	2,22	26,31	2,308
200 г	0,14	0,19	2,95	35,08	3,077
325 г	0,22	0,31	4,8	57	5,0

Выход: 150, 200, 325

**Технология приготовления:** Обжаренные порционные куски говядины (1 – 2 куса на порцию) тушат бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученным после тушения мяса, приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные, а также пряности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Цвет мяса – темно красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Запах отварного мяса и овощей. Не допускаются посторонние запах и привкусы.