

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №23» г. Усинска
№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 371

Говядина, тушенная с капустой

Наименование продукта	Расход продукта на 1 порцию					
	Вес брутто г	Вес нетто, г	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес Брутто, г	Вес нетто, г
	если		сад		сад	
Говядина	108	79.5	129.6	95.4	144	106
Лук репчатый	24	19.5	28.8	23.4	32	26
Масло сливочное	24.7	24.7	29.7	29.7	33	33
Помидоры свежие	24	19.5	28.8	23.4	32	26
Перец сладкий	24	19.5	28.8	23.4	32	26
Масса тушеного мяса		50		60		66.7
Капуста тушеная:						
Капуста свежая белокочанная или квашеная	125	100	150	120	166.7	133.3
Масло сливочное	6	6	7.2	7.2	8	8
Морковь	5	4	6	4.8	6.7	5.3
Лук репчатый	9.5	8	11.4	9.6	12.7	10.7
Томатное пюре	9.9	9.9	11.9	11.9	13.3	13.3
Лимонная кислота	0.09	0.09	0.1	0.1	0.12	0.12
Мука пшеничная	1.2	1.2	1.44	1.44	1.6	1.6
Сахар	3	3	3.6	3.6	4	4
Масса тушеной капусты		100		120		133.3
Выход		150		180		200

	Химический состав, г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин, С мг.
	Белки	Жиры	углеводы		
150	14.55	35.05	8.7	408.49	20.1
180	17.46	42.06	10.44	490.19	24.1
200	19.4	46.73	11.6	544.66	26.8

Технология приготовления

Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г; соединяют со слегка обжаренным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще обжаривают. Добавляют воду, мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют бланшированный мелко нарезанный перец сладкий, капусту тушеную и тушат до готовности. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляют небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Отпускают говядину вместе с соусом и овощами.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса- розовый. Вкус нежный, тушеный капусты и мяса. Куски мяса сохранили форму нарезки. Капуста мягкая, не допускается хруст при разжевывании. Запах соответствует продуктам, входящим в блюдо. Не допускается посторонний привкус.

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»
2013г.