



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование изделия: **МЯСО ДУХОВОЕ (СВИНИНА)**

Номер рецептуры: **258**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	125,88	107	12,59	10,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	128	83,2	12,8	8,32
с 01.03 по 31.07	138,67	83,2	13,87	8,32
с 01.08 по 31.08	104	83,2	10,4	8,32
с 01.09 по 31.10	110,93	83,2	11,09	8,32
с 01.11 по 31.12	118,86	83,2	11,89	8,32
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,6	17,7	2,36	1,77
с 01.09 по 31.12	22,13	17,7	2,21	1,77
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	1,24	1,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,70	В1, мг	0,50	Са, мг	26,50
Жиры, г	15,00	С, мг	7,40	Mg, мг	45,30
Углеводы, г	60,30	А, мг	0,30	P, мг	198,50
Энергетическая ценность, ккал	466,60	Е, мг	2,80	Fe, мг	2,40
		В2, мг	0,20	К, мг	831,20
		Д, мкг	0,00	I, мкг	12,50
				F, мг	0,10
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанные порционные куски мяса (1-2 куса на порцию) закладывают в электросковороду или толстостенную посуду, кладут нарезанные соломкой морковь и лук, тушат с добавлением воды почти до полной готовности. Картофель нарезают дольками. За 10-20 мин до окончания тушения добавляют подготовленный картофель и тушат до готовности. При отпуске на тушеные овощи кладут вместе с мясом и поливают соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда не ниже 65 С. Можно посыпать обработанной и рубленой зеленью

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса - темно-красный, овощей на разрезе - натуральный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.