



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **258**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	123,9	105,3	12,39	10,53
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	164,15	106,7	16,42	10,67
с 01.03 по 31.07	177,83	106,7	17,78	10,67
с 01.08 по 31.08	133,38	106,7	13,34	10,67
с 01.09 по 31.10	142,27	106,7	14,23	10,67
с 01.11 по 31.12	152,43	106,7	15,24	10,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	13,3	1,6	1,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	480,21	В1, мг	0,11	Р, мг	209,74
Белки, г	15,53	Е, мг	2,43	Са, мг	23,18
Жиры, г	20,58	С, мг	5,52	Fe, мг	3,31
Углеводы, г	38,79	А, мг	0,01	Mg, мг	39,74
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают жаркое в тарелке.  
 Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.