



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

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

Номер рецептуры: **258**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-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	123,9	118,9	12,39	11,89
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	142,15	92,4	14,22	9,24
с 01.03 по 31.07	154	92,4	15,4	9,24
с 01.08 по 31.08	115,5	92,4	11,55	9,24
с 01.09 по 31.10	123,2	92,4	12,32	9,24
с 01.11 по 31.12	132	92,4	13,2	9,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,27	19,7	2,63	1,97
с 01.09 по 31.12	24,63	19,7	2,46	1,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,8	11,6	1,38	1,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,69	В1, мг	0,50	Ca, мг	29,67
Жиры, г	45,48	С, мг	8,25	Mg, мг	50,28
Углеводы, г	16,95	А, мг	0,39	P, мг	220,59
Энергетическая ценность, ккал	552,24	Е, мг	3,13	Fe, мг	2,76
		Д, мкг	0,00	К, мг	923,45
		В2, мг	0,18	I, мкг	13,81
				F, мг	0,11
				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.