**Гуляш из отварного мяса №277**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Гуляш из отварного мяса**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№277**

Вид обработки: **Тушение**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 109.38 | 80.62 |
| - | - | - |
| - | - | 50 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 10.62 | 8.75 |
| [Томат-паста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/118.php) | 3.75 | 3.75 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/30.php) | 2.5 | 2.5 |
| [Овощной отвар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/224.php) | - | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
|   *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | - | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| - | - | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 12.89 |
| Жиры, г | 10.19 |
| Углеводы, г | 3.28 |
| Калорийность, ккал | 156.25 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.09 |
| C, мг | 0.69 |
| Ca, мг | 23.25 |
| Fe, мг | 0.99 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 120 | 160 |
| 12 часов | 120 | 160 |
| 24 часа | 120 | 160 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное. Требования к качеству Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса - сочная, мягкая Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо |