

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Гуляш из свинины

Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	18	16	1,8	1,6
Томатное пюре	12	12	0,8	0,8
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса тушеного мяса		80		5
Масса соуса		75		7,5
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,0	Ca (мг):	21,81
Жиры (г):	11,0	Mg (мг):	22,03
Углеводы (г):	29,0	Fe (мг):	3,06
Эн.ценность (ккал):	271	C (мг):	0,92

Технология приготовления.

Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо заливают водой (50 грамм на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассированный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Требования к качеству.

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса- мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса- светло- коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. *Запах:* тушеного мяса с припущенным луком и томатом.