**Технологическая карта кулинарного блюда № 326**

Наименование кулинарного блюда:

«**Бефстроганов из отварной говядины»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категория | 91,25 | 80,75 |
| Масса отварного мяса | - | 51 |
| Морковь | 9 | 7 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| **Соус №408:** |  |  |
| Сметана | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 |
| Мука | 1,3 | 1,3 |
| Вода | 27,5 | 27,5 |
|  |  |  |
| Масса п/ф |  | 111 |
| Выход |  | 100 |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Выход 100 г |
| Белки (г): | 15 |
| Жиры (г): | 13 |
| Углеводы (г): | 5 |
| Эн. ценность (ккал):1/100г. | 202 |

**Способ термической обработки:** тушение.

**Технология приготовления:**

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, нарезают с помощью овощерезательной машины.

Морковь и петрушку отваривают и протирают.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой 3 × 3 × 30 мм.

Мясо соединяют с протертыми овощами, пассерованным луком и заливают сметанным соусом, добавляют соль и тушат 5–10 минут.

**Температура подачи: не менее 65 С.**

Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3– 5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110–120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60–70 С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25–30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 65 С.

**Характеристика блюда на выходе:** Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция – мягкая; вкус – вареного мяса и овощей; запах – вареного мяса, сметаны и овощей.