**Технологическая карта кулинарного блюда № 54-2м**

Наименование кулинарного блюда:

«**Гуляш из говядины»**

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевая продукция | Расход сырья, г | | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая  ценность |
| брутто | нетто | г | г | г | ккал |
| Говядина 1 категории | 104.5 | 92.5 | 12,9 | 10,4 | 0 | 145,5 |
| Лук репчатый | 14.5 | 11.6 | 0,1 | 0 | 0,7 | 3,4 |
| Томатное пюре | 9 | 9 | 0,2 | 0 | 0,8 | 4,1 |
| Масло сливочное | 5.4 | 5.4 | 0 | 2,7 | 0,1 | 25 |
| мука пшеничная высший сорт | 3.1 | 3.1 | 0,3 | 0 | 1,6 | 7,6 |
| соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| вода | 133.7 | 133.7 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масса мясной части готового блюда: | | 58 |  |  |  |  |
| Масса соуса в готовом блюде: |  | 42 |  |  |  |  |
| **Выход:** |  | **100** | **16.9** | **16** | **4** | **232** |

**Способ термической обработки:** тушение.

**Технология приготовления:**

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20–30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают.

Муку пассеруют, не допуская изменения цвета, разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7–10 минут, процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут до полной готовности блюда.

Температура подачи: не менее 65 С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция – мягкая; вкус – свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.