

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2м****Наименование изделия:**Гуляш из говядины**Номер рецептуры:**54-2м**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	133.8	133.8	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.4	5.4	0.04	3.43	0.06	31.3
3	Мука пшеничная высший сорт	3.1	3.1	0.32	0.04	1.99	9.5
4	Говядина 1 категории	104.5	92.5	16.17	13.02	0.00	181.9
5	Томатное пюре	9.1	9.1	0.31	0.00	0.98	5.2
6	Лук репчатый	14.5	11.6	0.15	0.02	0.87	4.3
7	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>100</b>	<b>16.99</b>	<b>16.51</b>	<b>3.9</b>	<b>232.2</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	41	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	14.51	0.07	0	1	1	1	0	1	0	0.00	0.0	0.15
3	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	3	0	0	2	0	0.05	0.2	0.69
4	Говядина 1 категории	0.04	0.11	0.00	0.00	0	46	250	7	18	151	2.2	6.66	0.0	58.27
5	Томатное пюре	0.00	0.00	10.95	0.00	1	1	51	2	4	6	0.2	0.00	0.1	0.00
6	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	17	3	1	6	0.1	0.35	0.1	3.60
7	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	74	0	1	0	0	0	10.00	0.0	0.00
<b>Итого</b>		<b>0.04</b>	<b>0.12</b>	<b>25.46</b>	<b>0.07</b>	<b>1</b>	<b>122</b>	<b>322</b>	<b>55</b>	<b>23</b>	<b>166</b>	<b>2.5</b>	<b>17.06</b>	<b>0.4</b>	<b>62.71</b>

**Способ 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 нарезают 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 без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда. Температура подачи: не менее 65 градусов 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.