

ИП Пилягина Марина Евгеньевна г. Новошахтинск

Утверждаю:

ИП Пилягина Марина Евгеньевна

Пилягина М.Е.



Технологическая карта № 41

Жаркое по-домашнему

Наименование блюда:

394

Номер рецептуры :

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Марчука Ф.Л. 1994г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто, г.	Нетто, г.
Свинина (лопаточная часть б/к крупнокусковой полуфабрикат)		74	7400
Картофель (с 1 сентября -по 31 октября)	160,2	120	12000
Картофель (с 1 ноября -по 31 декабря)	174	120	12000
Картофель (с 1 января -по 28 февраля)	183	120	12000
Картофель (с 1 марта)	203	120	12000
Лук репчатый	14,4	12	1200
Томатная паста	7,2	7,2	720
Масло подсолнечное	6	6	600
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	80
Лавровый лист	0,005	0,005	0,5
Масса тушеного мяса:		50	5000
Масса готовых овощей:		150	15000
Выход :		200	20000

Способ термической обработки : тушение

Технология приготовления :

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют с добавлением масла подсолнечного.

Мясо размораживают в мясном цехе на производственных столах.

Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно. Мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченое мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Температура подачи : не менее 65 оС.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид- кусочки мяса и овощей сохраняют форму нарезки ;

Консистенция- мягкая;

Вкус и запах- свойственные тушеному мясу и овощам;

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

Пищевая и энергетическая ценность блюда **Жаркое по-домашнему 200 г.**

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
23,02	23,2	21,86	388,32

Ответственный исполнитель
технолог

Слащева Л.В.