



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2017**

Наименование блюда: **МЯСО ТУШЕНОЕ 50/50**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	МЯСО ГОВЯДИНА (ЛОПАТКА Б/К)	83	83	8300	8300
2	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	5	4	500	400
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	480	400
4	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	5	5	500	500
5	ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	300	300
6	МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2	2	200	200
7	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	50	50
Масса п/ф (сырьевого набора):		0,102		10200	
Выход блюда (в граммах):		50/50 г		5000/5000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленное мясо нарезанное на кусочки, слегка тушат. Затем мясо заливают водой (которая должна полностью покрывать мясо) и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты, слегка пассерованных овощей (репчатый лук, морковь нарезанные дольками) 2-2,5 часа до готовности. Можно добавить лавровый лист за 15-20 минут до окончания тушения. На бульоне, оставшемся после тушения мяса, готовят соус. Его процеживают, соединяют с подготовленной пассерованной мукой (муку пассеруют без масла до образования светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 гр, добавляют 1/4 часть горячей воды (израсчета 50-60 гр на порцию) и перемешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют бульон доводят до кипения) кипятят 25-30 минут. Готовое мясо заливают соусом и доводят до кипения. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С. Температура внутри изделия должны быть не ниже 85С.

2 Способ приготовления в пароконвектомате:

1. Мясо, нарезанное кубиками 2х2, дефростируется, выкладывается в гастроемкость, готовится в ПКВ, с закрытой крышкой при режиме "пар" при температуре 100°С в течение 2 часов.
2. Лук, морковь, томатная паста по отдельности пассеруется в ПКВ с добавлением подсолнечного масла в режиме "жар-пар" при температуре 130°С в течение 25- 30 минут.
3. Мука пассеруется в ПКВ режим "жар" при температуре 130 С в течение 30 минут. Приготовление соуса: пассерованная мука соединяется в соотношении один к двум холодной водой, доводится до кипения
4. Говядина соединяется с пассерованными овощами, томатной пастой, заливается соусом и доготавливается в ПКВ в режиме "жар-пар" 130С в течение 35 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Цвет: красно-коричневый

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая, не разварившиеся

Вкус и запах: тушеного мяса, пассерованных овощей, соуса, свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 пор

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
15,200	17,380	2,560	225,000	0,030

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг
0,180	2,610	21,230	159,350	23,060

Fe, мг
2,450

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.