МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Мясо тушеное с овощами в соусе»**
Номер рецептуры: 290
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Говядина бескостная	68	75	68	75
Картофель с 01.01.по 28.02	130	145	84,5	94,25
с 01.03.по 31.08	200	234	140	164
с 01.09.по 31.10	130	145	97,5	108,75
с 01.11.по 31.12	130	145	91	101,5
Томатная паста	3	5	3	5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Масло сливочное	5	5	5	5
Горошек зеленый консервированный	5	8	6	9
ВЫХОД:			170	220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
16,20	13,28	11,03	228	3,71
21,71	16,55	15,02	296	5,20

Технология приготовления:
Лук нарезают мелкими кубиками, морковь натирают на терке. Подготовленные овощи пассируют, с добавлением томатной пасты.
Отварное мясо говядины мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с пассированными овощами. Тушат до готовности.
Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки
Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей - мягкая
Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо