

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7/8

Бефстроганов из отварного мяса говядины

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	80	60	50
Говядина 1 категории	108,80	80,00	64,0	48,0	40,0
Мука пшеничная	5,00	5,00	4,0	3,0	2,5
Молоко пастеризованное	50,00	50,00	40,0	30,0	25,0
Лук репчатый	6,00	5,00	4,0	3,0	2,5
Масло сливочное 72%	5,00	5,00	4,0	3,0	2,5
Соль йодированная	0,60	0,60	0,5	0,4	0,3
Выход готового блюда		100	80,0	60,0	50,0

Технологический процесс

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3 см. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и бланшируют. Нарезанное мясо соединяют с луком бланшированным, заливают молочным соусом и кипятят 5-10 мин. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Температура подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 ч.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – брусочки мяса нарезаны поперек волокон, в соусе. Цвет – мяса светло-коричневый, соуса – светло-кремовый. Консистенция – мяса сочная, мягкая, соуса – однородная, средней густоты. Запах – свойственный вареного мяса и соуса молочного, без постороннего. Вкус – характерный для вареного мяса и соуса молочного.

Информация о пищевой ценности (на 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы/ пищевые волокна, г	Са, мг	Fe, мг	V ₁ , мг	V ₂ , мг	С, мг	Калорий- ность, ккал/кДж
16,1	17,2	6,3/0,3	69,5	2,2	0,1	0,2	0,3	245/1026

Изделие (блюдо) содержит продукты, способные вызвать аллергические реакции. Список продуктов-аллергенов: мука пшеничная высшего сорта, молоко пастеризованное 3,2%.