

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №13/8

Гуляш 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	109,60	80,60	64,5	48,4	40,3
Говядина отварная		50,00	40,0	30,0	25,0
Масло сливочное 72%	5,00	5,00	4,0	3,0	2,5
Мука пшеничная	5,00	5,00	4,0	3,0	2,5
Соль йодированная	0,50	0,50	0,4	0,3	0,3
Вода	60,00	60,00	48,0	36,0	30,0
Выход готового блюда		50/50	80,0	60,0	50,0

Технологический процесс

Говядину отваривают крупным куском до полуготовности, нарезают кусочками (массой 15–20 г). Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 15 мин, затем добавляют припущенный лук, соль и доводят до кипения. Нарезанное мясо заливают соусом и кипятят до готовности 10-15 мин. Температура подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 ч.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе. Цвет – мяса -светло-коричневый, соуса светло-кремовый. Консистенция – мяса -мягкая, соуса-однородная, средней густоты. Запах – свойственный тушеному мясу в соусе, без постороннего. Вкус – характерный тушеному мясу в соусе.

Информация о пищевой ценности (на 50/50 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы/ пищевые волокна, г	Са, мг	Fe, мг	В ₁ , мг	В ₂ , мг	С, мг	Калорий- ность, ккал/кДж
13,4	12,7	3,5/0,2	9,3	1,7	0,0	0,1	0,0	182/764

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