**Технологическая карта кулинарного блюда № 326**

Наименование кулинарного блюда:

«**Бефстроганов из отварной говядины»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | брутто, г | нетто, г |
| Говядина (толстый и тонкий край) | 113 | 83 |
| Или говядина бескостная | 89 | 83 |
| Масса отварного мяса | - | 51 |
| Морковь | 9 | 7 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| **Соус №402:** |  | **75** |
| Молоко | 75 | 75 |
| Масло сливочное | 6 | 6 |
| Мука | 6 | 6 |
| Соль йодированная | 0,45 | 0,45 |
|  |  |  |
| **Масса п/ф** |  | 111 |
| **Выход** |  | 100 |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Выход 100 г | | |
| **Белки (г):** | 15 | **А** | 25 |
| **Жиры (г):** | 13 | **В1** | 0,04 |
| **Углеводы (г):** | 5 | **С** | 1,5 |
| **Эн. ценность (ккал):1/100г.** | 202 | **Е** | 1,05 |
| **Са** | 65 | **Р** | 149 |
| **Mg** | 21 | **Fe** | 1,2 |

**Технология приготовления:**

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, нарезают с помощью овощерезательной машины.

Морковь и петрушку отваривают и протирают.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой 3 × 3 × 30 мм.

Мясо соединяют с протертыми овощами, пассерованным луком и заливают сметанным соусом (готовят по ТК №402), добавляют соль и тушат 5–10 минут.

**Соус молочный:** Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.

**Температура подачи: не менее 65 С.**

Температура подачи: не менее 65 С.

**Характеристика блюда на выходе:** Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция – мягкая; вкус – вареного мяса и овощей; запах – вареного мяса, молока и овощей.