**Технологическая карта кулинарного блюда № 327**

Наименование кулинарного блюда:

«**Гуляш 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** | |
|  | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Говядина 1-й кат. (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 166 | 122 |
| Или говядина бескостная | 131 | 122 |
| Масса отварного мяса |  | 75 |
| Лук репка | 17 | 7 |
| Томатное пюре | 11 | 7 |
| Масло сливочное | 6,5 | 6,5 |
| Мука пшеничная | 3,7 | 3,7 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Масса соуса |  | 50 |
| Масса п/ф |  | 125 |
| Выход | - | 100 |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 20 |
| Жиры (г): | 19,5 |
| Углеводы (г): | 3,3 |
| Эн. ценность (ккал): | 258 |
| Са | 15 |
| Mg | 22 |
| А | 26 |
| В1 | 0,03 |
| С | 0 |
| Е | 0,6 |
| Р | 162 |
| Fe | 2,76 |

**Способ термической обработки:** тушение.

**Технология приготовления:** Крупные куски мяса, отваренные дополуготовности, нарезают кубики по 20-30 грамм, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 градусов бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо и с гарниром.

Температура подачи: не менее 65 С.

**Срок реализации:** не более 2 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:**

Цвет мяса темно-красный. Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция – мягкая; вкус – свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.