

*Блюда из мяса
и мясопродуктов*

Технологическая карта № **Д07РЮ19**

Наименование изделия: **Котлеты из говядины**

Номер рецептуры: **93**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мясо говядины без кости	50,454	44,4
Вода	14,4	14,4
хлеб пшеничный	10,8	10,8
сухари	6	6
масло растительное	3,6	3,6
масло сливочное	3,6	3,6
Выход:	60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
9,36	12,96	9,96	196	25,02	0	0,05	0,08	0,06

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную говядину нарезают на куски,дважды пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, солят, отбивают, дозируют и формируют котлеты, биточки или шницели; панируют их в сухарях, подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200С* до готовности(12-15)минут. При отпуске изделий и гарнируют и поливают маслом.Температура подачи +60...+65 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареного м умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта № **Д07ЖВ19**

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с мясом**

Номер рецептуры: **111**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мясо говядины без кости	37,561	33,056
масло растительное	3,778	3,778
картофель	184,167	147,333
лук репчатый	12,278	9,444
масло сливочное	2,55	2,55
сухари	3,494	3,494
Выход:	170	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
16,24	18,13	19,08	306	13,25	2,03	0,04	0,08	1,3

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленное мясо нарезают на куски, тушат до готовности, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль.

Очищенный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли поваренной от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть от 4 до 6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре от 220 до 280°C до готовности и образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом красным основным.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и запаха пригоревшего картофеля. На разрезе — прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Технологическая карта № **Ш01СТ19**

Наименование изделия: **Сосиски в тесте**

Номер рецептуры: **269**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
мука пшеничная	32		32
дрожжи	0,37		0,37
сахар	1		1
масло растительное	1,5		1,5
яйцо	2		1,5
масло сливочное	0,5		0,5
сосиски	60		60
Выход:		100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4,7	5,7	13,4	125	6,53	0,44	0,01	0,02	0,01

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно сваренные сосиски охлаждают и запекают в тесте в виде рулетов или пирожков овальной формы. Шов у пирожков делают сверху, и часть его можно оставить незащищенной, с тем чтобы был виден запеченный продукт. Изделие смазывают с яйцом и выпекают в течение 20-30 минут при температуре 230*С - 240*С. Температура подачи 25*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: форма рулета или пирожков овальной формы, хорошо пропеченные
 Консистенция: пористость мелкая, равномерная, на разрезе виден срез сосисок
 Цвет: золотистый или светло-коричневый
 Вкус и запах: свойственный изделиям из дрожжевого теста и колбасной начинки

Технологическая карта № **Д07ЖР19**

Наименование изделия: **Фрикадельки из кур**

Номер рецептуры: **126**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	50,448	44,4
хлеб пшеничный	9,6	9,6
молоко	6	6
масло растительное	4,8	4,8
Выход:	60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
8,76	10,8	5,16	152	27,54	1,03	0,05	0,12	0,95

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленное филе птицы, пропускают через мясорубку. Затем соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, перемешивают, еще раз измельчают на мясорубке и выбивают. Из фарша формируют шарики и тваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и сливочным маслом. Температура подачи не менее 65 С*.Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07ЖР19**

Наименование изделия: **Фрикадельки из кур**

Номер рецептуры: **126**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	75,672	66,6
хлеб пшеничный	14,4	14,4
молоко	9	9
масло растительное	7,2	7,2
Выход:	90	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
13,14	16,2	7,74	228	41,31	1,55	0,08	0,18	1,43

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленное филе птицы, пропускают через мясорубку. Затем соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, перемешивают, еще раз измельчают на мясорубке и выбивают. Из фарша формируют шарики и тваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и сливочным маслом.Температура подачи не менее 65 С*.Срок реализации с момента приготовления не более 3 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07КЖ19**

Наименование изделия: **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: **117**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
мясо говядины без кости	27,27		24
крупа рисовая	3		3
Вода	3,5		3,5
лук репчатый, отходность (16%)	4		3,4
масло растительное	1,7		1,7
яйцо	4,6		3
капуста белокачаная, отходность (20%)	41,7		33,3
масло растительное	4		4
Выход:		60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,3	8	3,4	107	17,44	0,79	0,02	0,05	2,06

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают.

Подготовленное мясо говядины без кости пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, подготовленные яйца , рассыпчатый сваренный рис, припущенную измельчённую капусту, формуют в виде котлет и тушат не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения масле, после чего заливают соусом томатным или сметанным и тушат до готовности. Отпускают гоубцы с соусом.Оптимальная температура подачи 65°С.Срок реализации не более 3 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
 Цвет – характерный для входящих ингредиентов; мяса – серо-коричневый, капусты и лука – белый, риса – сероватый;
 Вкус, запах – тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука;
 Консистенция – мягкая, сочная.

Технологическая карта № **Д07КЖ19**

Наименование изделия: **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: **117**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мясо говядины без кости	40,905	36
крупа рисовая	4,5	4,5
Вода	5,25	5,25
лук репчатый, отходность (16%)	6	5,1
масло растительное	2,55	2,55
яйцо	6,9	4,5
капуста белокачаная, отходность (20%)	62,55	49,95
масло растительное	6	6
Выход:	90	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
7,95	12	5,1	161	26,16	1,19	0,03	0,08	3,09

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают.

Подготовленное мясо говядины без кости пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, подготовленные яйца, рассыпчатый сваренный рис, припущенную измельчённую капусту, формуют в виде котлет и тушат не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения масле, после чего заливают соусом томатным или сметанным и тушат до готовности. Отпускают голубцы с соусом.Оптимальная температура подачи 65°С.Срок реализации не более 3 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
Цвет – характерный для входящих ингредиентов; мяса – серо-коричневый, капусты и лука – белый, риса – сероватый;
Вкус, запах – тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука;
Консистенция – мягкая, сочная.

Технологическая карта № **Д07КБКК**

Наименование изделия: **Котлеты рубленные из куриного филе**

Номер рецептуры: **128**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
куриное филе	51,816		45,6
масло растительное	2,4		2,4
масло сливочное	1,2		1,2
сухари	6		6
Вода	15,6		15,6
хлеб пшеничный	10,8		10,8
масло растительное	3,6		3,6
Выход:		60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
9	12,72	9,12	188	13,12	1,07	0,05	0,06	0,24

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Филе кур нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180*С 20-25 минут до готовности.Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Консистенция: котлеты — мягкая, сочная

Цвет: котлеты — бело-серый, гарнира — свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах:продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № **Д07КБКК**

Наименование изделия: **Котлеты рубленые из куриного филе**

Номер рецептуры: **128**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	77,724	68,4
масло растительное	3,6	3,6
масло сливочное	1,8	1,8
сухари	9	9
Вода	23,4	23,4
хлеб пшеничный	16,2	16,2
масло растительное	5,4	5,4
Выход:	90	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
13,5	19,08	13,68	282	19,68	1,61	0,08	0,09	0,36

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Филе кур нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180*С 20-25 минут до готовности.Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Консистенция: котлеты — мягкая, сочная

Цвет: котлеты — бело-серый, гарнира — свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах:продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № **Д07РЭ19**

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
мясо говядины без кости	61,363		54
картофель, с сентября (25%)	120		96
с ноября (30%)	137,143		96
с января (35%)	147,692		96
с марта (40%)	160		96
лук репчатый, отходность (16%)	14,4		12
масло растительное	4,8		4,8
томат паста	2,4		2,4
Выход:			180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
18,96	19,08	16,2	313	21,62	3,43	0,14	0,17	7,52

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. Температура подачи 65*С. Срок реализации с момента приготовления не более 2-х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая;овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № **Д07РЭ19**

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мясо говядины без кости	68,181	60
картофель, с сентября (25%)	133,333	106,667
с ноября (30%)	152,381	106,667
с января (35%)	164,103	106,667
с марта (40%)	177,778	106,667
лук репчатый, отходность (16%)	16	13,333
масло растительное	5,333	5,333
томат паста	2,667	2,667
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
21,07	21,2	18	348	24,03	3,81	0,16	0,19	8,36

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. Температура подачи 65*С. Срок реализации с момента приготовления не более 2-х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Технологическая карта № **Д07РЦ19**

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: **91**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
мясо говядины без кости	40,908		36
морковь, с сентября (20%)	3		2,4
с января (25%)	3,2		2,4
лук репчатый, отходность (16%)	2,88		2,4
томат паста	2,88		2,88
масло растительное	8,4		8,4
мука пшеничная	3,6		3,6
морковь, с сентября (20%)	13,92		11,16
с января (25%)	14,88		11,16
лук репчатый, отходность (16%)	12,36		10,44
Выход:		60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
17,04	18,72	4,44	254	14,65	2,35	0,05	0,1	1,32

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта № **Д07РЦ19**

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: **91**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мясо говядины без кости	61,362	54
морковь, с сентября (20%)	4,5	3,6
с января (25%)	4,8	3,6
лук репчатый, отходность (16%)	4,32	3,6
томат паста	4,32	4,32
масло растительное	12,6	12,6
мука пшеничная	5,4	5,4
морковь, с сентября (20%)	20,88	16,74
с января (25%)	22,32	16,74
лук репчатый, отходность (16%)	18,54	15,66
Выход:		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
25,56	28,08	6,66	381	21,98	3,53	0,08	0,15	1,98

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта № **Д07КГ19**

Наименование изделия: **Колбаса отварная для бутерброда**

Номер рецептуры: **000**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
колбаса	35,745	35
Выход:	35	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4,62	3,2	9,16	39	18,74	0,84	0,02	0,13	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку(колбасу нарезают на порции), кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 7-10 минут. Дают остыть и кладут на кусок батона нарезного. Готовый бутерброд подают при температуре 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: колбаса свежесваренная,вареная.

Цвет: светло- розовый.

Консистенция: упругая, плотная, сочная.

Вкус и запах: мясной, умерено соленый, свежесваренная.

Технологическая карта № **Д07КГ19**

Наименование изделия: **Колбаса отварная для бутерброда**

Номер рецептуры: **000**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
колбаса	51,064	50
Выход:	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
6,6	4,57	13,09	56	26,78	1,2	0,03	0,19	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку(колбасу нарезают на порции), кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 7-10 минут. Дают остыть и кладут на кусок батона нарезного. Готовый бутерброд подают при температуре 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: колбаса свежесваренная,вареная.

Цвет: светло- розовый.

Консистенция: упругая, плотная, сочная.

Вкус и запах: мясной, умерено соленый, свежесваренная.