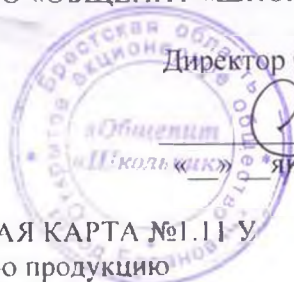


ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ОБЩЕПИТ «ШКОЛЬНИК»



Утверждено

Директор ОАО «Общепит  
«Школьник»  
А. А. Деркач  
января \_\_\_\_\_ 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1.11.У  
на кулинарную продукцию  
**ГУЛЯШ ДЕТСКИЙ**

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина (п/ф тазобедренная часть) замороженная	75,5*	74
или свинина (п/ф тазобедренная часть) охлажденная		74
Лук репчатый	11,9	10
Масло растительное	3	3
<b>Масса пассерованного лука</b>		<b>5</b>
Соль	1	1
Паста томатная или соус томатный	5	5
Сметана	10	10
<b>Масса готового блюда</b>		<b>50/45</b>

\*- рассчитывается путем контрольной разморозки

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Замороженное мясо размораживают в условиях холодильника при температуре +2 – +6 °С в течение 48 часов либо на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, зачищают, промывают теплой (20-30°С), а затем холодной (12-15°С) проточной водой

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют. В разогретое до t 130-140°С масло закладывают нашинкованный соломкой лук репчатый слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре не выше 110°С в течение 3-5 минут.

Мясо нарезают кубиками по 20-30 грамм. Обжаривают в собственном соку с добавлением томатной пасты или соуса томатного в течение 15-20 минут, затем добавляют воду (10% от массы мяса), пассерованный репчатый лук, сметану и тушат в закрытой посуде до готовности (25-30 минут), за 5 -10 минут до готовности добавляют соль.

Блюдо можно готовить выходом мяса 50-100г.

Оптимальная температура подачи +65°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки мяса, тушеные в сметано-томатном соусе с луком;

*цвет* – светло-коричневый;

*вкус, запах* – характерный для тушеного мяса с луком и сметаной;

*консистенция* – мяса – мягкая, плотная, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда**

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100г	18,08	26,13	2,93	322,26
В блюде	11,75	16,98	1,9	209,47

подпись разработчика

М. В. Добыш  
расшифровка подписи