



## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30 °С), затем холодной (12-15 °С) водой.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко шинкуют.

Мясо нарезают порционными кусками (по 1-2 на порцию), обжаривают с луком и морковью, солят, тушат с добавлением воды и томатного-пюре при слабом кипении до готовности (около 1 часа). За 10-15 минут до готовности добавляют разведенную водой или бульоном пассерованную без масла муку.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Блюдо можно отпускать выходом 50/25 - 100/50.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*Внешний вид* – порционные куски тушеного кубики мяса с соусом;

*Цвет* – говядины – коричневый, свинины – серовато-коричневый, соуса – оранжевый;

*Вкус, запах* – характерный для тушеного мяса с привкусом овощей и томатного пюре;

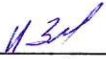
*Консистенция* – мяса - мягкая, плотная, овощей - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности 100 г

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал/кДж</i>
говядина	21,6	2,5	2,0	113,2/473,6
свинина	14,0	15,6	2,0	256,4/1072,8

  
(подпись разработчика)

И.С.Заяц  
(расшифровка подписи)