

УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МБДОУ  
 Детский сад № 4 «Светлячок»  
 Дючкова А.Н.  
 21.03.2017г. приказ № 65



## Гуляш из отварного мяса № 277

Наименование блюда: Гуляш из отварного мяса  
 Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 277

Вид обработки: Тушение

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тютельяна*

**Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто/на 80 грамм нетто блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	87,5	64,5	87,5	64,5
Морковь	9,5	7	9,5	7
Лук	8,5	7	8,5	7
Томат-паста	3	3	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5	2,5	2,5
Мука пшеничная	2	2	2	2
Овощной отвар	-	26,5	-	26,5
или Вода питьевая	26,5	26,5	26,5	26,5
Соль пищевая йодированная	0,67	0,67	0,67	0,67

**Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):**

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда
Белки, г	10,312	10,312
Жиры, г	8,152	8,152
Углеводы, г	2,624	2,624
Калорийность, ккал	125	125
В1, мг	0,24	0,24
В2, мг	0,072	0,072
С, мг	0,552	0,552
Са, мг	18,6	18,6
Fe, мг	0,792	0,792

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку  
**Консистенция:** мяса - сочная, мягкая

**Цвет:** мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо