



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Мясо тушеное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мясо тушеное», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Мясо тушеное», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	87,4	83
или свинина (лопаточная и шейная части)	78	74
или баранина (лопаточная часть, грудинка)	83,2	79
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	4,8	4
Морковь (до 1 января)	5	4
или морковь (после 1 января)	5,3	4
Томатное пюре	7	7
Масса тушеного мяса	-	50
Масса сметанного соуса	-	30
ВЫХОД	-	50/30

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупные куски говядины обжаривают, добавляют нарезанный лук, коренья, воду и тушат до готовности; в конце тушения добавляют лавровый