

Технологическая карта

Технологическая карта №: 67,01

Наименование изделия: Пару Сердечное мерси

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картоотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Сердце говяжье	95,6 (г)	87
Выход готового полуфабриката	-	45
X Сердце свиное	92 (г)	87
Масло растительное	2 (г)	2
Лук репка	18 (г)	15
Морковь св	- (г)	30
- с 01.01 (20%)	38	-
Картофель св	- (г)	90
- с 01.01 (30%)	129	-
- с 01.09 (25%)	120	-
- с 01.11 (30%)	129	-
Горошек зеленый	15,4 (г)	10
Томат-паста	2 (г)	2
Мука в/с	3 (г)	3
Масло сливочное	4 (г)	4
Соль йодированная	1 (г)	1
Выход готового блюда	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
16,21	7,83	20,6	211,28	13,19

Технология приготовления:

Мороженное сердце вымачивают в холодной воде не менее 2-х часов. Подготовленное сердце нарезают на кусочки (кубиком или соломкой), солят, обжаривают слегка, доводят горячую воду и тушат под закрытой крышкой до готовности не менее 1,5-2 часов. Картофель, морковь нарезают кубиком, тушат с маслом отдельно, (воды добавляют 10 % от массы овощей) затем все овощи соединяют вместе с тушеным сердцем, зеленым горошком и соусом (муку пассеруют на масле сливочном с томатом пассерованным, разводя водой) и доводят до готовности на медленном огне.

Качество сырья должно соответствовать требованиям нормативных документов (СанПиН). Внешний вид и форма готового блюда должны соответствовать требованиям технологической карты, свойственна заданному блюду. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция мяса без жил и соединительной ткани, свойственна заданному изделию, овощи мягкие, соус без комочков. Вкус приятный умеренно солёный, запах свойственный составу продуктов. Т подачи блюда 60-65 С Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	сердце
основной продукт	овощи
основной продукт	картофель

Утверждаю:

