**Технологическая карта № 7.17**

**Наименование изделия: Рагу овощное (с мясом)**

**Номер рецептуры: № 621**

**Наименование сборника рецептур:** Организация рационального питания детей: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня – М.: АРКТИ – МИПКРО, 2010.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| брутто, г | нетто, г |
| 1-3 года | 3-7 лет | 1-3 года | 3-7 лет |
| Говядина (лопаточная, грудинка, покромка) | 68 | 50 | 90 | 66 |
| Или говядина 1 категории бескостная | 55 | 50 | 73 | 66 |
| *Масса готового мяса* |  |  | *30* | *40* |
| Картофель  | 64 | 86 | 48 | 64 |
| Молодой | 60 | 80 | 48 | 64 |
| с 01.11-31.12 | 68 | 91 | 48 | 64 |
| с 01.01-28.02 | 74 | 98 | 48 | 64 |
| с 01.03 | 80 | 106 | 48 | 64 |
| Морковь | 30 | 40 | 24 | 32 |
| с 01.01 | 32 | 43 | 24 | 32 |
| Лук репчатый | 24 | 34 | 20 | 28 |
| Капуста белокочанная | 51 | 58 | 47 | 52 |
| Масло растительное | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Тыква | 26 | 34 | 18 | 24 |
| или кабачки | 27 | 36 | 18 | 24 |
| *Соус* |  |  | *45* | *60* |
| Для соуса: |  |  |  |  |
| Сметана | 11,25 | 15 | 11,25 | 15 |
| Мука | 4,05 | 4,5 | 4,05 | 4,5 |
| Вода или отвар | 40,5 | 45 | 40,5 | 45 |
| *Масса белого соуса* |  |  | *40,5* | *45* |
| Соль | 0,36 | 0,48 | 0,36 | 0,48 |
| Сливочное масло | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход* |  |  | *150* | *200* |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества, г | Витамин С, мг |
| белки | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |
| 2,40 | 11,33 | 13,59 | 166 | 3,71 |
| 3,24 | 17,36 | 18,26 | 242 | 5,2 |

**Технология приготовления:** Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. *Не допускается предварительное замачивание овощей.*Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, затем тушат до готовности. Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

***Внешний вид:*** мяса с овощами.

***Консистенция***: овощей и мяса мягкая.

***Цвет***: мяса - серый, овощей желтый.

***Вкус и запах:*** овощей в сочетании с мясом.