

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 93

## Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина (бескостная 1-го сорта) (х/о-потери при размораживании и зачистке- 9%, т/о-варка-38%)	85,7	78
Масса отварного мяса		48
Морковь красная до 01.01 х/о-20%	20	16
с 01.01 х/о-25%	21	16
или		
Морковь красная быстрозамороженная	16	16
Лук репчатый	8	6,4
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	6,4	6,4
Соус:		
Мука пшеничная 1 сорта	2	2
Бульон мясной (или вода)	35	35
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	15	15
Сметана 15% жирности	3	3
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	1,2	1,2
Масса соуса		55
Масса полуфабриката т/о-20%		125
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
13,16	9,42	2,71	19,08	18,89	121,07	1,78
Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,003	0,03	0,08	2,33	0,36	147,57	

Способ приготовления:

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) (замороженные овощи не размора-

живают). Из подсушенной муки, с добавлением бульона, молока и сметаны готовят соус. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют припущенные репчатый лук и морковь, соль (оставшуюся часть), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Требования:

Консистенция мяса мягкая, сочная, цвет светло-коричневый, вкус и запах блюда свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, молочно-сметанного соуса.