**Гуляш из говядины**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Гуляш из говядины***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Гуляш из говядины вырабатываемое объектом общественного питания.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 139 | 102,6 | 158 | 116,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 18 | 15 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 80/75 | | 100/75 | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с  
добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.  
На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук,  
соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.  
Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).  
Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре кар-  
тофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла  
тушеная.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не  
разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус  
соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 80/75 | 19,72 | 17,89 | 4,76 | 168,20 | 24,36 | 26,01 | 194,69 | 2,32 | 0,17 | 1,28 | 0,00 |
| 100/75 | 23,80 | 19,52 | 5,74 | 203,00 | 29,40 | 31,39 | 234,98 | 2,80 | 0,21 | 1,54 | 0,00 |