

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, ул пр
Карла-Маркса, 412



Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков

Технологическая карта .

«Нормы закладки мяса в первые блюда. Мясо отварное»
Сборник рецептур для обучающихся во всех образовательных учреждениях под руководством М.П.Могильного, ДеЛи принт 2011г, рецепт №241 стр.205, Сборник технологических нормативов 1994г под редакцией Ф.Л.Марчука таблица №1 стр54.

Наименование сырья	Масса на одну порцию, гр							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина п/ф (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка от говядины I категории)	16	16	24	24	32	32	40	40
Выход	10		15		20		25	

Технология приготовления.

Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают кусками не более 2 кг, моют срезают загрязненные места, клейма. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. После варки немедленно удаляются реберные кости. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60°C в закрытой посуде.

Требования к качеству.

Внешний вид : отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокон.

Цвет : от серого до темно-серого.

Консистенция : мягкая, нежная, сочная .

Вкус: умеренно соленый.

Запах: вареного мяса.

10 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,81	В1-0,01	Ca- 1,29
Ж-0,38	В2-0,02	Fe- 0,24
У-0,05	С- -0,05	Na-13,07
Э.Ц- 14,84		P-22,92

15 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 4,21	В1-0,02	Са- 1,93
Ж-0,57	В2-0,03	Fe- 0,5
У-0,08	С- -0,08	Na-19,6
Э.Ц- 22,25		Р-34,38

20 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,61	В1-0,01	Са- 2,57
Ж-0,76	В2-0,04	Fe- 0,57
У-0,1	С- -0,08	Na-26,14
Э.Ц- 29,67		Р-45,84

25 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 7,01	В1-0,02	Са- 3,21
Ж-0,95	В2-0,05	Fe- 0,59
У-0,13	С- -0,13	Na-32,67
Э.Ц- 37,09		Р-57,3

Руководитель производства:

Сапрыкина М.А