**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ С ГУЛЯШОМ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **№ 102**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на вермишель отварную с гуляшом из отварного мяса,  вырабатываемый и реализуемый  в **МКОУ «Шауринская СОШ».**

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических 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, гр. | нетто, гр. |
| Вермишель | 40,0 | 40,0 |
| Лук репчатый | 5,0 | 4,2 |
| Морковь | 10,0 | 10,0 |
| Говядина парная | 87,4 | 87,4 |
| Соль | 2,0 | 2,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 |
| томат | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 150,0 | |

**Технологический процесс.**

Подготовленное мясо нарезают на куски и закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением  масла сливочного  в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль  (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Вермишель закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды Вермишель варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с  1/3 -1/2 частью растопленного сливочного  масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подача: Блюдо готовят 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.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.