|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этапы приготовления** | Т. У. | **Гуляш.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| **1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.** | **МКО мяса****Нарезка мяса****Посыпание солью, перцем****Обжаривание****Заливание бульоном****Тушение с пассированным томатным пюре****Приготовление соуса****Тушение с соусом****Приготовление гарнира****Отпуск** | Кубики 20—30 г60 мин.25—30 мин65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (лопаточная и под­лопаточная части, грудинка, покромка) | 107 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная части | 87 | 74 |
| [Жир животный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 18 | 15 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| **Масса тушеного мяса** | **—** | **50** |
| **Масса соуса** | **—** | **75** |
| **Гарнир**  | **—** | **150** |
| **Выход** | **—** | **275** |

Нарезанное кубиками по 20—30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25—30 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гарниры — каши рассыпчатые, **рис отварной**, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная. | Внешний вид – кусочки мяса одинаковые по форме, соус обволакивает мясо.Цвет – коричневый.Вкус в меру соленый, свойственный тушеному мясу, с ароматом пряностей и лука.Консистенция – сочная, нежная. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Плов.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11. | МКО мясаНарезка кускамиПосыпание солью, перцемОбжариваниеМКО и нарезка лука, морковиПассирование овощей с томатным пюреСоединение мяса и овощейЗаливание бульономВсыпание рисаВаркаОтпуск | 20—30 гсоломка65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобед­ренной части) | 107 | 79 |
| Свинина (лопаточная часть, грудинка) | 87 | 74 |
| Крупа рисовая | 68 | 68 |
| [Маргарин](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 12 | 10 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 19 | 15 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 50 |
| **Масса гарнира** | — | 200 |
| **Выход** | **—**  | **250** |

Нарезанное кусочками по 20—30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассированные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре. | Кусочки мяса одинаковые по форме, уложено в тарелку горкой.Вкус и запах - в меру соленый. Консистенция мяса - мягкая, риса – рассыпчатая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Азу.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14. | МКО мясаНарезка мясаПосыпание солью, перцемОбжариваниеЗаливание бульономТушение с пассированным томатным пюреНарезка соленых огурцовНарезка и пассирование лукаПриготовление соусаСоединение соуса с огурцами и лукомНарезка и жарка картофеляСоединение мяса, соуса и картофеляТушение Отпуск | Брусочки10 -15 гр.соломкасоломкадольки15—20 мин65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и на­ружный куски тазобедрен­ной части) | 107 | 79 |
| [Жир животный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 12 | 12 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| [Огурцы соленые](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Огурцы_замена) | 33 | 20 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 213 | 160 |
| [Чеснок](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Чеснок_замена) | 1,0 | 0,8 |
|  **Масса тушеного мяса** | **—** | **50** |
|  **Масса соуса и овощей** | **—** | **250** |
| **Выход** | **—** | **300** |

Мясо, нарезанное брусочками по 10—15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассированное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные солом­кой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. | Внешний вид – кусочки мяса одинаковые по форме, соус обволакивает мясо.Цвет – коричневый.Вкус в меру соленый, свойственный тушеному мясу, с ароматом пряностей и лука, чеснока и соленых огурцов.Консистенция мяса – сочная, нежная, овощей мягкая, сохранившая форму. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рагу из свинины.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14. | МКО мясаНарезка мясаПосыпание солью, перцемОбжариваниеЗаливание бульономТушение с пассированным томатным пюреНарезка и пассирование моркови и лукаПриготовление соусаСоединение соуса с морковью и лукомТушение Нарезка и жарка картофеляДобавление картофеляТушение Отпуск | 30—40 г30—40 миндольки10 мин65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Свинина [(грудинка)](#Примечание_447_2)  | 74 | 70 |
| [Жир животный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 213 | 160 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 44 | 35 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
|  **Масса тушеной свинины**  | **—** | **50** |
|  **Масса овощей и соуса** | **—** | **250** |
| **Выход** | **—**  | **300** |

Для приготовления рагу мясо-костные кусочки свинины массой 30—40 г. Обжаренное мясо заливают горячим бульоном или водой, добавляют то­матное пюре и тушат 30—40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, приготавливают соус, которым заливают мясо, кладут морковь, лук, нарезанные дольками. Тушат еще 10 мин, после чего закладывают обжаренный картофель и доводят до готовности. Отпускают по 2—3 кусочка мяса на порцию вместе с соусом и гарниром. | Внешний вид – кусочки мяса одинаковые по форме, соус обволакивает мясо.Цвет – коричневый.Вкус в меру соленый, свойственный тушеному мясу, с ароматом пряностей и овощей.Консистенция мяса – сочная, нежная, овощей мягкая, сохранившая форму. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Жаркое по - домашнему.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | МКО мясаНарезка мясаПосыпание солью, перцемОбжариваниеНарезка и обжариваниекартофеля и лукаСоединение мяса и овощейЗаливание бульономТушение с пассированным томатным пюреОтпуск | 30—40 гдольки65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и наруж­ный куски тазобедренной части) | 107 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная части | 87 | 74 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 267 | 200 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [Жир животный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 12 | 12 |
|  **Масса тушеного мяса** | **—** | **50** |
|  **Масса готовых овощей** | **—** | **250** |
| **Выход** | **—** | **300** |

Мясо нарезают по 2—4 куска на порцию массой по 30—40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпу­скают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить без томатного пюре. | Внешний вид – кусочки мяса одинаковые по форме.Цвет – коричневый.Вкус в меру соленый, свойственный тушеному мясу, с ароматом пряностей и овощей.Консистенция мяса – сочная, нежная, овощей мягкая, сохранившая форму. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Мясо духовое.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11. | МКО мясаНарезка порционного кускаПосыпание солью, перцемЖаркаПассирование томатного пюреТушение мяса стоматным пюреМКО и нарезка овощейОбжаривание овощей Приготовление соусаТушение мяса и овощейОтпуск | Т. 2-2,5 см.угол 45о160-175оСдольки65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 109 | 80 |
| или свинина (лопаточная и шейная части) | 94 | 80 |
| [Жир животный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Жиры_животные_замена) топленный пищевой | 10 | 10 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 213 | 160 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 44 | 35 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| **Масса тушеного мяса говядина** | **—** | **48** |
| **Свинина** | **—** | **54** |
| **Масса соуса и овощей** | **—** | **250** |
| **Выход: говядина** **свинина**  | **—****—** | **298****304** |

Обжаренные порционные куски говядины (1—2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности, картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовляют соус, заливают им мясо, кладут морковь, петрушку, репу и репчатый лук обжаренные, а также пряности и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей, а затем пряности и зелень удаляют. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом. | Цвет – темно - красный.Вкус и запах - в меру соленый, с ароматом овощей и специй.Консистенция мяса и овощей – мягкая, соус – обволакивает мясо.Овощи должны сохранять свою форму, мягкие. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Мясо с медом.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | МКО мясаНарезка кусочкамиПриготовление соуса:- мко и нарезка лука, чеснока,- пассирование,- добавление сахара, перца, соли, воды,-варкаЗаливание мяса соусомТушение Добавление медаПриготовление гарнираОтпуск | 30 -40 г 3-4 шт.5 -10 минут1 -1, 5 ч За 3-5 минут65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (верхний и внутренний куски тазобедренной части) | 216 | 159 |
| **Соус:** |  |  |
| Лук репчатый | 30 | 25 |
| Чеснок | 8 | 6 |
| Жир животный топленый пищевой | 10 | 10 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Вода | 70 | 70 |
| Мед | 3 | 3 |
| **Масса тушеной говядины** | **—** | **100** |
| **Масса соуса** | **—** | **50** |
| **Гарнир** | **—** | **100** |
| **Выход:**  | **—** | **250** |

Подготовленную говядину нарезают кусочками массой 30 -40 г (по 3-4 кусочка на порцию). **Для приготовления соуса** лук и чеснок мелко нарезают и слегка пассеруют с жиром, добавляют сахар, черный перец молотый, соль, воду и варят 5 -10 минут.Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 1 -1, 5 ч. За 3 -5 минут до окончания тушения кладут мед.Отпускают мясо с соусом и гарниром.Гарниры – отварная белокочанная капуста. | Кусочки мяса одинаковые по форме, соус – обволакивает мясо; мясо полито соусом.Цвет – серый.Вкус и запах - в меру соленый, сладковатый, с ароматом овощей и специй.Консистенция - мясо сочное, нежное. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Говядина, тушенная с черносливом.** Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12. | МКО мясаНарезка порционного кускаПосыпание солью, перцемОбжариваниеМКО и нарезка лукаПассирование лука и томатного пюреТушение мяса Добавление черносливаДобавление соли, специйТушение Приготовление гарнираОтпуск | 1-2 шт.1 ч 20 минут5 минут65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и на­ружный куски тазобедрен­ной части) | 109 | 80 |
| [Жир животный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 18 | 15 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 12 | 12 |
| Чернослив | 20 | 20 |
|  **Масса тушеного мяса** | — | 48 |
| **Масса соуса с луком и черносливом** | — | 75 |
| **Гарнир**  | **—** | **150** |
| **Выход** | **—** | **273** |

Мясо, нарезанное по 1—2 кусочка на порцию, посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованный лук, томатное пюре, заливают буль­оном или водой и тушат при слабом кипении около 1 ч. Затем кладут промытый чернослив и тушат еще 20 мин. За 5 мин. до окончания тушения кладут соль, перец горошком и лавровый лист. При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом, в котором тушилось мясо.Гарниры — макаронные изделия отварные, **картофель отварной,** пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные. | Кусочки мяса одинаковые по форме, соус – обволакивает мясо; мясо полито соусом.Цвет – темно -красный.Вкус и запах - в меру соленый, сладковатый, с ароматом чернослива и специй.Консистенция - мясо сочное, нежное. |