|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 г  60 мин.  25—30 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (лопаточная и под­лопаточная части, грудинка, покромка) | 107 | 79 | | или свинина (лопаточная и шейная части | 87 | 74 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 18 | 15 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 мяса  Нарезка кусками  Посыпание солью, перцем  Обжаривание  МКО и нарезка лука, моркови  Пассирование овощей с томатным пюре  Соединение мяса и овощей  Заливание бульоном  Всыпание риса  Варка  Отпуск | 20—30 г  соломка  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (боковой и наружный куски тазобед­ренной части) | 107 | 79 | | Свинина (лопаточная часть, грудинка) | 87 | 74 | | Крупа рисовая | 68 | 68 | | [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 12 | 10 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 19 | 15 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 мяса  Нарезка мяса  Посыпание солью, перцем  Обжаривание  Заливание бульоном  Тушение с пассированным томатным пюре  Нарезка соленых огурцов  Нарезка и пассирование лука  Приготовление соуса  Соединение соуса с огурцами и луком  Нарезка и жарка картофеля  Соединение мяса, соуса и картофеля  Тушение  Отпуск | Брусочки  10 -15 гр.  соломка  соломка  дольки  15—20 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (боковой и на­ружный куски тазобедрен­ной части) | 107 | 79 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 12 | 12 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | Мука пшеничная | 4 | 4 | | [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 33 | 20 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 213 | 160 | | [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 мяса  Нарезка мяса  Посыпание солью, перцем  Обжаривание  Заливание бульоном  Тушение с пассированным томатным пюре  Нарезка и пассирование моркови и лука  Приготовление соуса  Соединение соуса с морковью и луком  Тушение  Нарезка и жарка картофеля  Добавление картофеля  Тушение  Отпуск | 30—40 г  30—40 мин  дольки  10 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Свинина [(грудинка)](#Примечание_447_2) | 74 | 70 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 213 | 160 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 44 | 35 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 мяса  Нарезка мяса  Посыпание солью, перцем  Обжаривание  Нарезка и обжаривание  картофеля и лука  Соединение мяса и овощей  Заливание бульоном  Тушение с пассированным томатным пюре  Отпуск | 30—40 г  дольки  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (боковой и наруж­ный куски тазобедренной части) | 107 | 79 | | или свинина (лопаточная и шейная части | 87 | 74 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 267 | 200 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 10 | 10 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 мяса  Нарезка порционного куска  Посыпание солью, перцем  Жарка  Пассирование томатного пюре  Тушение мяса с  томатным пюре  МКО и нарезка овощей  Обжаривание овощей  Приготовление соуса  Тушение мяса и овощей  Отпуск | Т. 2-2,5 см.  угол 45о  160-175оС  дольки  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 109 | 80 | | или свинина (лопаточная и шейная части) | 94 | 80 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленный пищевой | 10 | 10 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 213 | 160 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 44 | 35 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 мяса  Нарезка кусочками  Приготовление соуса:  - мко и нарезка лука, чеснока,  - пассирование,  - добавление сахара, перца, соли, воды,  -варка  Заливание мяса соусом  Тушение  Добавление меда  Приготовление гарнира  Отпуск | 30 -40 г  3-4 шт.  5 -10 минут  1 -1, 5 ч  За 3-5 минут  65 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 мяса  Нарезка порционного куска  Посыпание солью, перцем  Обжаривание  МКО и нарезка лука  Пассирование лука и томатного пюре  Тушение мяса  Добавление чернослива  Добавление соли, специй  Тушение  Приготовление гарнира  Отпуск | 1-2 шт.  1 ч  20 минут  5 минут  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (боковой и на­ружный куски тазобедрен­ной части) | 109 | 80 | | [Жир животный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Жиры_животные_замена) топленый пищевой | 5 | 5 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 18 | 15 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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. |