|  |  |
| --- | --- |
| С. 74  «Питание детей в детском саду»  Н. Г. Кожевникова  Видання 1961 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *70*

**М’ясо відварне в кисло-солодкому соусі**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | | | | | | **Хімічний склад,** *г* | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність,** *ккал* | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | | | **маса нетто** | | | **білки** | | | **жири** | | | **вуглеводи** | | | | |
| **Вікові групи,** *роки* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | Свинина | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 6,75 | 6,75 | 9,00 | 12,24 | 12,24 | 16,32 | | 0 | 0 | 0 | 137,25 | | 137,25 | 183,00 | М’ясна м’якоть різної величини й маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні й грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м’яса |
|  | **Маса відвареного м’яса** | **—** | **—** | **—** | **27** | **27** | **36** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** |  |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | | 0 | 0 | 0 | 8,99 | | 8,99 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку й гіркоти |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,31 | 0,31 | 0,41 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | | 2,07 | 2,07 | 2,76 | 10,02 | | 10,02 | 13,36 | Колір білий або білий із кремовим відтінком; смак солодкуватий |
|  | Томатна паста | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,14 | 0,14 | 0,19 | 0 | 0 | 0 | | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 2,97 | | 2,97 | 3,96 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний |
|  | Цибуля ріпчаста | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0 | 0 | 0 | | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | | 2,46 | 3,28 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, із добре підсушеними верхніми лусками |
|  | Родзинки | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0 | 0 | 0 | | 4,15 | 4,15 | 5,53 | 15,72 | | 15,72 | 20,96 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі й ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками |
|  | Чорнослив | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 0 | 0 | 0 | | 3,60 | 3,60 | 4,80 | 14,52 | | 14,52 | 19,36 | Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі й ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками |
|  | Вода | 7 | 7 | 9,5 | 7 | 7 | 9,5 | — | — | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | **Маса соусу** | **—** | **—** | **—** | **33** | **33** | **44** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** |  |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **27/23** | **27/23** | **36/31** | **7,53** | **7,53** | **10,04** | **13,27** | **13,27** | **17,86** | | **11,01** | **11,01** | **14,68** | **191,93** | | **191,93** | **257,41** |  |

**Технологія приготування**

Відварене м’ясо нарізають по два шматочки на порції, складають у каструлю з товстим дном, заливають томатним соусом. Вимитий і розмочений чорнослив без кісточки та родзинки закривають кришкою, тушкують за температури +100…+105 °С протягом 15—20 хв.

**Соус томатний**. Мілко нарізану цибулю ріпчасту пасерують, додають томатну пасту та продовжують пасерувати ще 15—20 хв. З’єднують із білим соусом і варять упродовж 25—30 хв. Укінці приготування додають сіль. Готовий соус проціджують, протираючи при цьому розварені овочі, доводять до кипіння.

Для приготування білого соусу пасерують просіяне борошно за безперервного помішування до утворення світло-кремового кольору, не допускаючи пригорання. У пасероване борошно, охолоджене до +60…+70 °С вливають четверту частину гарячої води та вимішують до утворення однорідної маси. Потім поступово додають решту води.

Подають на мілкій закусочній тарілці за температури +60 ºС разом із гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**: м’ясо нарізане порційними шматками, полите соусом, зі шматочками родзинок та чорносливу.

**Колір** м’яса — світло-коричневий.

**Смак і запах**: у міру солоний, характерний для тушкованого м’яса з чорносливом та родзинками.

**Консистенція** м’яса — м’яка; соусу — однорідна.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 27/23 г ± 3%

36/31 г ± 3%

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічні карти наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти (ясел-садка) № 6 «Крунк» комбінованого типу Славутицької міської ради Вишгородського району Київської області.