Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07067**

Индейка по-строгановски

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Филе индейки п/ф ДП охлажденные*или* Филе индейки п/ф ДП замороженные | 68,673,1 | 6868 |
| Вода питьевая | 160 | 160 |
| **Масса индейки отварной:** | **-** | **50** |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат*или* Морковь столовая свежая | 14,718,4 | 14,714,7 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат*или* Лук репчатый свежий | 6,768,04 | 6,766,76 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,5 | 0,5 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 2,63 | 2,63 |
| Сметана 15% | 8,75 | 8,75 |
| Бульон из индейки | 26,25 | 26,25 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 |
| **Масса соуса:** | **-** | **50** |
| Петрушка (зелень) | 2,1 | 1,5 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 13,41 | 19,81 | 3,88 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 35,45 | 22,71 | 150,24 | 1,28 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 243,3 |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,03 | 0,05 | 0,17 | 5,38 | 3,63 | 0,43 |

**Технология приготовления:** овощи и зелень петрушки промывают под проточной водой не менее 5 минут. Морковь нарезают соломкой, лук - полукольцами и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного. Подготовленное филе индейки промывают, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из бульона, подсушенной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо закладывают в сотейник, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), припущенные овощи, масло сливочное и соус, перемешивают и варят при слабом кипении в течение 10-15 мин. В конце тушения добавляют рубленую зелень петрушки.

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.