**Технологическая карта МКОУ «Китуринская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хинкал на говяжьем бульоне**

Номер рецептуры: № 118

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 хинкал на говяжьем бульоне   вырабатываемый и реализуемый  в МКОУ «Китуринская 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. |
| Хинкал готовый | 30,0 | 30,0 |
| Говядина парная | 30,0 | 30.0 |
| Бульон говяжьий | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 2,0 | 2,0 |
| Выход | 200,0 | |

**Технологический процесс**

Говядину варят крупным куском**,** затем вынимают из бульона и нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию.В кипящий бульон кладут хинкал и варят при слабом кипении в течение 5-7 минут. Отпускают хинкал вместе с бульоном и мясом.

**Требования к качеству**  
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.