

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

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.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г Жиры, г Углеводы, г Калорийность, ккал (кДж)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Суп картофельный с горохом



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
131. Суп картофельный				
Картофель	600	450	600	450
Репа	40	30	—	—
Морковь	25	20	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Томатное пюре	10	10	—	—
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	10	10	10	10
Бульон или вода	700	700	700	700
Выход	—	1000	—	1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут специи, соль. Можно суп готовить без томатного пюре.

Этот суп хорошо готовить с рыбой и рыбными продуктами. При приготовлении супа с грибами — вареные грибы нарезают ломтиками или соломкой, слегка обжаривают и кладут в суп вместе с пассированными овощами.