

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15

Суп рисовый с картофелем



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп рисовый 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

Наименование	На 1 порцию		На 10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масса картофеля	54	40	540	400
Масса отварного картофеля		25		250
Масло растительное	5	5	50	50
Крупа рисовая	30	30	300	300
Лук репчатый	18	15	180	150
Яйцо (желток)	1/2	20	5	100
Бульон	250	250	2500	2500
Выход готового продукта		250/25		2500/250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из говядины с добавлением костей варят бульон. Затем в процеженный кипящий бульон кладут промытую рисовую крупу, мелко рубленный пассированный репчатый лук и варят до готовности риса. За 5-10 мин до готовности добавляют соль, специи.

Перед подачей заправляют яичными желтками. В тарелку кладут кусок мяса.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Особенности оформления. Подают в глубокой тарелке, при подаче посыпают зеленью.

Правила подачи: температура подачи 75°С.

Сроки реализации и хранения. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 часа после их изготовления.

Условия транспортирования. При транспортировке продукция должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому вырабатывалась продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы изделия, цены изделия.

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

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: крупа хорошо сварена, крупа и лук сохранили свою форму .

Консистенция: крупа и лук – мягкие но не переварены.

Цвет: бульон – полупрозрачный, слегка мутный от яиц, на поверхности блестки жир.

Вкус: вареной крупы, яиц, лука и мясного бульона.

Запах: мясного бульона, вареной крупы, яиц, лука и специй.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

Содержание сухих веществ не менее 10,8%.(Метод испытания высушивание в сушильном шкафу.)

Содержание жира не менее 2,5%.(Метод испытаний экстракционно-весовой.)

6.3. Микробиологические показатели.