

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп картофельный с макаронными изделиями



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с макаронными изделиями 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	Норма закладки на	
	1 порцию, г, мл	
сырья		
Картофель	брутто 100,00	нетто 75,00
Макаронные изделия	10,00	10,00
Морковь	20,00	16,00
Петрушка (корень)	3,00	2,50
Лук репчатый	20,0	14,6
Масло сливочное	5	5
Вода	187,50	187,50
Выход:		250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, петрушку, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин.

Макаронны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму.

Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса.

Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение.

Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый.

Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Температура подачи 65 °С.

6.2 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

	Химический состав данного блюда						
	Пищевые вещества			Минер.вещества, мг		Витамины, мг	
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2
2,91	2,29	21,02	116,39	17,82	1,0075	0,12	0,071