

Технико-технологическая карта №



Суп молочный с вермишелью

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп молочный с вермишелью 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 сырья	Норма закладки на 1 порцию, г, мл	
	брутто	нетто
Молоко 2,5%- ной жирности	190,00	190,00
Вода	30,00	30,00
Вермишель	16,00	16,00
Сахар	2,00	2,00
Масло сливочное несоленое	2,00	2,00
Выход:		250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вермишель отдельно отваривают в кипящей соленой воде 5 мин до полуготовности.

Воду сливают, а вермишель закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце добавляют масло сливочное.

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

6.1 Органолептические показатели качества:

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена.

Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгоревшего молока.

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	C
	6,4	5,3	22	143,5	171,52	0,4	0,069	0,218	1,82