

Технико-технологическая карта № 11



Суп фасолевый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп фасолевый 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 и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Фасоль	500	450
Морковь	300	240
Сельдерей	120	100
Лук репчатый	150	126
Сок томатный	300	300
Масло растительное	150	150
Перец черный молотый	1	1
Соль	15	15
Выход		1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фасоль замачивают на 5-6 часов. Затем доводят до кипения и сливают воду. В кастрюлю кладут фасоль, порезанную кружочками морковь и мелконарезанные лук и сельдерей. Заливают водой, чтобы она покрывала продукты. Добавляют томатный сок, растительное масло, солят и перчат. Варят до готовности фасоли.

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:

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.

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