УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических 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 продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Картофель (с 1 марта) | 166,7 | 100 |
| или картофель (до 1 сентября) | 125 | 100 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 133,3 | 100 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 142,9 | 100 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 153,8 | 100 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 |
| или морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное  | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 190 | 190 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 20 |
| ВЫХОД | - | 250/20 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую жидкость кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. за 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль. Суп вновь доводят до кипения.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве жидкости до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, но не переварены; фрикадельки – упругие, сочные.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: мясных продуктов, овощей.

Вкус: мясных продуктов, овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250/20 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 6,18 | 5,52 | 15,54 | 136,56 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,12 | 0,07 | 11,07 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 29,70 | 72,22 | 29,60 | 1,15 | 1,25 | 7,25 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_