УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суп летний овощной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп летний овощной», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп летний овощной», 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 |
| Капуста белокочанная | 43,8 | 35 |
| Картофель (с 1 марта) | 90 | 54 |
| или картофель (до 1 сентября) | 67,5 | 54 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 72 | 54 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 77,1 | 54 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 83,1 | 54 |
| Морковь (до 1 января) | 17,5 | 14 |
| или морковь (с 1 января) | 18,7 | 14 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Горох овощной (лопатка) свежий  | 7 | 6 |
| или фасоль овощная (лопатка) свежая | 7 | 6 |
| Яйца | ½ шт. | 20 |
| Бульон или вода |  | 190 |
| ВЫХОД | - | 250 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Белокочанную свежую капусту нарезают соломкой, закладывают в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят. Морковь, нарезанную соломкой, и лук репчатый, нарезанный полукольцами, пассеруют или припускают. За 5-10 мин до готовности супа кладут горох или фасоль, пассерованные овощи, соль. В конце варки в суп при непрерывном помешивании вводят взбитые белки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами.

Консистенция: овощи и яичный белок мягкие.

Цвет: желто оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный, яичный белок – белый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: свойственный, входящим в состав щей овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп летний овощной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1,59 | 4,90 | 9,15 | 87,06 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,05 | 10,38 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 34,85 | 49,28 | 20,75 | 0,78 | 0,58 | 1,75 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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