УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суп с макаронными изделиями

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп с макаронными изделиями», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНIИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп с макаронными изделиями», 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 |
| Макароны, вермишель, лапша (ТК №9), фигурные изделия | 22 | 22 |
| Морковь (до 1.01) | 8,1 | 6,5 |
| или морковь (с 1.01) | 8,7 | 6,5 |
| Картофель (с 1.09 по 31.10), | 32 | 24 |
| или картофель (1.11-31.12), | 34,3 | 24 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 36,9 | 24 |
| или картофель (с 1.03) | 40 | 24 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 190 | 190 |
| Соль | 0,15 | 0,15 |
| 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.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с припущенными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа – овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп с макаронными изделиями» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Суп с макаронными изделиями» на выход 250 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 4,86 | 6,04 | 23,54 | 167,91 |  |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев