УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суп картофельный с бобовыми

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми», 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) | 58,3 | 35 |
| или картофель (до 1 сентября) | 43,8 | 35 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 46,7 | 35 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 50 | 35 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 53,8 | 35 |
| Фасоль или горох лущеный | 16,1 | 16 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 |
| или морковь (с 1 января) | 10,7 | 8 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 |
| Петрушка (корень) | 1,5 | 2 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Вода | 140 | 140 |
| Выход | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленные бобовые кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности.

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 кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль – в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущенный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого.

Запах: бобовых, кореньев и лука.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 4,80 | 6,00 | 22,00 | 161,20 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,20 | 0,10 | 8,75 | 0,13 | 1,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод  (мг) |
| 49,25 | 173,30 | 48,25 | 3,50 | 1,13 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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