**Суп картофельный с крупой**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №30  Суп картофельный с крупой***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с крупой вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **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***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 |
| Крупа пшеничная, перловая | 8 | 8 |
| или рис, пшено | 4 | 4 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Вода | 150 | 150 |
| ВЫХОД: | 200 | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают  
кубиками.  
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями  
СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с  
пассерованными овощами.  
Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят  
отдельно.**

1. **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.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо  
разварившаяся, но не потерявшая форму  
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение  
жидкой и плотной части супа  
Цвет: супа — золотистый, жир на поверхности – светло — оранжевый, овощей –  
натуральный  
Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый  
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам**

**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)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 200 | 2,14 | 2,24 | 13,71 | 83,60 |
|  |  |  |  |  |
| С перловой крупой | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 200 | 2,00 | 2,23 | 13,60 | 82,60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С рисом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 200 | 1,58 | 2,19 | 11,66 | 72,60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С пшеном | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 200 | 1,74 | 2,27 | 11,43 | 73,20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**С пшеничной крупой**

**Инженер-технолог:**