**Суп харчо с курицей**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №36  Суп харчо с курицей и томатной пастой.***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп харчо с курицей 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** | **На 1 порцию** | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 50 | 45 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Томатная паста | 4,8 | 4,8 |
| Картофель | 50 | 30 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Вода | 150 | 150 |
| **Выход готового продукта** |  | 200 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Из цыпленка-бройлера варят бульон. Затем в процеженный кипящий бульон кладут промытую рисовую крупу, мелко рубленный пассированный репчатый лук и варят до готовности риса. За 5-10 мин до готовности добавляют соль, специи, томат. Мясо при отпуске кладут в каждую тарелку**

**Перед подачей заправляют яичными желтками. В тарелку кладут кусок мяса.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

***Особенности оформления.* Подают в глубокой тарелке.**

***Правила подачи*: температура подачи 75°С.**

***Сроки реализации и хранения.*Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 часа после их изготовления.**

***Условия транспортирования.*При транспортировке продукция должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому вырабатывалась продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы изделия, цены изделия.**

**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:* крупа хорошо сварена, крупа и лук сохранили свою форму .**

***Консистенция*: крупа и лук – мягкие но не переварены.**

***Цвет*: бульон – полупрозрачный, на поверхности блестки жир.**

***Вкус:*  вареной крупы, лука и мясного бульона.**

***Запах*:  мясного бульона, вареной крупы, лука и специй.**

1. **Показатели пищевого состава и энергетической ценности блюда.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| На 1 порцию | 7,18 | 2,94 | 11,76 | 102,26 |

**8 .**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минер.вещества, | | |  | | Витамины, мг | |
| Ca | Fe | В1 | | Mg | | C | |
|
| 21,01 | 1,18 | 0,12 | | 25,93 | | 6,7 | |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова.**