**Суп картофельно-гороховый с курицей**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29 Суп картофельный с бобовыми***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с бобовыми 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 | 75 | 60 |
|  |  |  |
| Горох | 16,2 | 16 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Мясо куриное | 53 | 45 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Вода | 140 | 140 |
| ВЫХОД: | 200/45 | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

**Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.  
Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель,  
пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Мясо отваривается отдельно, бульон используется в приготовлении супа . Мясо при отпуске кладут в порционную тарелку .**

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, горох лущеный  
виде разваренных зерен  
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение  
жидкой и плотной части супа  
Цвет: светло-желтый (горчичный)  
Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху  
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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Энерг.ценность, ккал | Углеводы, г |  |
| 4,39 | 4,22 | 125,5 | 13,06 |  |

1. **Витаминно – минеральный состав**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины | Минералы |
| Ca – 30,46 | B1 – 0,18 |
| Mg – 28,2  P – 69,74 | C – 4,65  A 0,00 |
| Fe – 1,62 |  |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**