**Суп картофельный с мясными фрикадельками**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №32  Суп картофельный с мясными фрикадельками***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с мясными фрикадельками 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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | |
| **Наименование сырья** | **1 порц.** | |
|  | **брутто, г** | **нетто, г** |
| КАРТОФЕЛЬ | 100 | 80 |
| МОРКОВЬ | 10 | 8 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 10 | 8 |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | 2 | 2 |
|  |  |  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | 2 | 2 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 150 | 150 |
| **Выход:** 200 г |  |  |
| **Фрикадельки** |  |  |
| ГОВЯДИНА (котлетное мясо) | 15,8 | 15,8 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 1,8 | 1,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 0,2 | 0,2 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ | 1,25 | 1,25 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| СОЛЬ | 0,2 | 0,2 |
| Рис | 2,4 | 2,4 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Выход: 20г**

**Итого: 200/20 г**

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованную томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.**

**Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.**

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.**

**Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

* **Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.**
* **консистенция картофель и овощи — мягкие, фрикадельки — упругие, сочные. Соотношение плотной и жидкой частей соответствуетрецептуре.**
* **цвет — супа — золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;**
* **вкус — картофеля, припущенных овощей,фрикаделек, умеренно соленый;**
* **запах — продуктов входящих в состав супа.**

**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 | 5,7 |
| Жиры, г | 5,5 |
| Углеводы, г | 13,5 |
| Энергетическая ценность, ккал | 119,6 |

1. **Витаминно-минеральный состав .**

**Ca- 25,52 B1 – 0,12**

**Mg – 32,01 C – 9,87**

**P – 103,97 A – 3,98**

**Fe – 1,29**

**Инженер-технолог:**