**Суп крестьянский с ячневой крупой и куриным мясом**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №34  Суп крестьянский с ячневой крупой и куриным мясом***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп крестьянский с ячневой крупой и куриным мясом 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 | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
| 1 порция | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Цыпленок-бройлер | 36,7 | 32 |
| Капуста свежая | 30 | 24 |
| Картофель | 26,6 | 20 |
| Крупа ячневая | 8 | 8 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Вода | 170 | 170 |
| ВЫХОД: | 200/20 | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Крупу ячневую промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную шашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности.**

**За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. Суп можно отпускать со сметаной.**

**Птицу отваривают отдельно и 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, крупа в виде  
разваренных зерен  
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение  
жидкой и плотной части супа  
Цвет: золотистый  
Вкус: умеренно соленый, с привкусом птицы  
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,79 | 6,03 | 8,3 | 91,2 |

1. **Витаминно-минеральный состав**

****

**Инженер-технолог: О.Ф. Гончарова**