**Суп рыбный**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №37  Суп рыбный***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо «Суп рыбный» 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 продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Рыба мороженая | 32 | 32 |
| \*или Фрикаделька рыбная | 2 шт (60 г) | 60 |
| Картофель | 70 | 56 |
| Морковь | 16 | 13 |
| Лук репчатый | 7,6 | 7 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Крупа Рисовая | 4 | 4 |
| Вода питьевая | 160 | 160 |
| Выход: | — | 200 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

***Для супа с рыбой мороженной*:** **очищенные овощи промывают проточной водой не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и обжаривают с добавлением масла растительного. Крупу рисовую перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу рисовую, варят 15 минут, вводят картофель и припущенные овощи, варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленную мороженную рыбу солят и продолжают варить 10-15 минут.**

***Для супа с фрикадельками*: в кипящую, подсоленную воду опускают фрикадельки, доводят до кипения и варят в течении 15-20 минут. Готовые фрикадельки выкладывают в чашку.**

**Очищенные овощи промывают проточной водой не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный помещают в кипящий бульон, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут. Морковь и лук мелко шинкуют и обжаривают с добавлением масла растительного. Крупу рисовую перебирают, промывают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу рисовую, варят 15 минут, вводят припущенные овощи, варят еще 10-15 минут.**

**В порционную тарелку кладут 2 тефтельки и заливают готовым супом с добавлением зелени .**

**Требования: цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах, свойственные рыбным продуктам . Консистенция крупы и картофеля мягкая.**

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

**Подача: Суп подается в глубоких порционных тарелках . Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01**

**Температура подачи: 70±5°С.**

**Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид — Характерный данному блюду.**

**Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.**

**Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **белки, г** | **жиры,** | **углеводы,** | **энерг.ценность,** |
| **г** | **г** | **ккал** |
| **6,89** | **6,72** | **16,2** | **133,8** |

1. **Витаминно-минеральный состав**

**Ca – 36,24 B1 – 0,08**

**Mg – 37,88 C – 7,29**

**P – 141,22 A – 12,0**

**F – 1,01**