

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.06.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 196

СУП ТОМАТНЫЙ С КУРИЦЕЙ, ФАСОЛЬЮ И ОВОЩАМИ.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп томатный с курицей, фасолью и овощами", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Куры потрошенные 1 категории	50	19,5	62,56	24,4
или мякоть куриная замороженная без костей	22,15	19,5	27,7	24,4
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	1,87	1,5	2,25	1,8
Морковь с 1 января по 1 июня	2	1,5	2,4	1,8
Лук репчатый	1,78	1,5	2,14	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
Масса отварной куриной мякоти:		12		15
Масса готового куриного бульона:		136		170
Фасоль консервированная	54	27	66	33
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	10	8	12,5	10
Морковь с 1 января по 1 июня	10,66	8	13,33	10
Лук репчатый	11,9	10	14,28	12
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	5	5
Томатная паста 23-25%сухих веществ	10	10	12	12
Перец болгарский свежий или	10	10	12	12
Перец болгарский свежемороженный	13,3	10	15,9	12
Чеснок свежий	0,96	0,8	1,2	1
Паприка	0,02	0,02	0,025	0,025
Лист лавровый	0,015	0,015	0,02	0,02
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Сахар - песок	2	2	2,4	2,4
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		200		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят очистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3*0,3*3 см на резательном оборудовании или трут

на терке с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Перец болгарский свежий тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе повар (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне овощного цеха с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой. Нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Свежемороженый болгарский перец, размораживают на воздухе, нарезают кубиком ,как указано выше. с последующим ополаскиванием проточной водой, нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Чеснок очищают, моют, измельчают.

Банки с томатной пастой и консервированной фасолью промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с консервированной фасолью вскрываем и освобождаем от жидкости.

Нарезанные лук, морковь пассеруют на подсолнечном масле за 5-10 минут до окончания добавляют нарезанный перец , томатную пасту, консервированную фасоль, чеснок .

Птицу размораживают в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Птицу или мякоть куриную размораживают на воздухе, промывают проточной водой.

Подготовленную курицу или мякоть куриную закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 1-1,5 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную курицу, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "БК". Готовый бульон процеживают.

В кипящий бульон добавляют овощную смесь с фасолью и варят 10 минут.

В конце приготовления вводят соль, сахар, паприку, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную куриную мякоть, и варят еще 5-7 мину.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, не разварены.

Цвет - бульон оранжево - красный, жир на поверхности оранжевый.

Вкус и запах - фасоли, и пассерованных овощей, специй.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,5		3,8		6,4		69,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	1,66	0	1,06	15,97	54,6	12,33	0,59

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.

венной соли

»

