

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.06.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 144

СУП КУРИНЫЙ С БУЛУГУРОМ, ПОМИДОРАМИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп куриный с булгуром, помидорами и болгарским перцем", 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
Крупа булгур	4	4	5	5
Картофель с 1 сентября по 31 октября	16,66	12,5	20,8	15,6
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	17,85	12,5	22,28	15,6
Картофель с 1 января по 28 февраля	19,23	12,5	24	15,6
Картофель с 1 марта	20,83	12,5	26	15,6
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	6,25	5	8,75	7
Морковь с 1 января по 1 июня	6,66	5	9,33	7
Лук репчатый	11,9	10	15,47	13
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	6	6
Помидоры свежие или	12,8	12,5	16	15,6
Помидоры свежемороженные	13,1	12,5	16,4	15,6
Перец болгарский свежий или	13,3	10	16,7	12,5
Перец болгарский свежемороженный	11	10	13,1	12,5
Чеснок свежий	0,96	0,8	1,2	1
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
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.

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

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

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят

дочистку, промывают, нарезают кубиком размером 1*1 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

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 дочистку, 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 поваре (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".

Помидоры тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (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".

Свежемороженные помидоры и 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.

Крупку моют теплой водой, удаляют посторонние примеси.

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 "ВК". Готовый бульон процеживают.

Нарезанные лук, морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости в конце добавляем перец болгарский, чеснок.

В кипящий бульон закладывают картофель, подготовленный булгур, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи нарезанные помидоры и варят 10 минут

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную куриную мякоть, варят 5-7 минут.

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 - свойственный продуктам входящим в рецептуру.

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			
В1	С	А	Е	Ca	Р	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

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'С.Л.', written in a cursive style.

Хохлова С. Ю.

ждений

енной соли

