

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

### СУП КУРИНЫЙ С РИСОМ И ТОМАТОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп куриный с рисом и томатом", 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
<b>Масса отварной куриной мякоти:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового куриного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Крупа рисовая	12	12	15	15
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	9,52	8	11,9	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Томатная паста 23-25%сухих веществ	3,19	3	3,93	3,7
Чеснок свежий	2,76	2,32	3,3	2,7
Помидоры свежие	22,2	20	26,6	24
или помидоры свежемороженные	21,05	20	25,26	24
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
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
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 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 дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см на резательном оборудовании или трут на терке с маркировкой "СО".

Чеснок очищают, моют, измельчают.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Свежие помидоры тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 грамм на 900 мл воды) в моечной ванне с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

В случае использования свежемороженых помидор, размораживают на воздухе, нарезают как указано выше. Нарезанный лук, морковь и помидоры пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением томатной пасты.

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 закладывают подготовленный рис, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят 5-8 минут.

В конце приготовления вводят соль, сахар, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную куриную мякоть, измельченный чеснок, 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 - риса 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			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,02	1,66	0	1,06	15,97	54,6	12,33	0,59

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.