

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 очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
или морковь замороженная п/ф соломка	1,95	1,5	2,34	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	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 очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
или морковь замороженная п/ф соломка	10,4	8	13	10
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	12	12
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	5	5
Томатная паста 23-25%сухих веществ	10	10	12	12
Перец болгарский свежий или	13,1	12,5	16,4	15,6
Перец болгарский свежемороженный	11	10	13	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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 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.

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".

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Свежемороженый болгарский перец, размораживают на воздухе, нарезают кубиком ,как указано выше.
 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 "ВК". 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 находится 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				
4,82		3,4			8,62				85,39				
Витамины, мг					Минеральные вещества, мг								
С	В1	В2	А,рет.экв.	Д,мкг	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	Ғ	
5,33	0,02	0,05	76,08	0	25,23	79,59	18,82	1,03	206,60	0,003	0,004	0,023	

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

 Главный технолог



Кононович С.Л.

 Хохлова С. Ю.

