

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 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
Крупа рисовая	12	12	15	15
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	8	8	10	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
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.

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

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 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. Нарезанные 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			
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

Главный технолог

 Тюкаева С. А.
 Хохлова С. Ю.