УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суп гороховый

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп гороховый», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп гороховый», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Картофель (с 1 марта) | 33,3 | 20 |
| или картофель (до 1 сентября) | 25 | 20 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 26,7 | 20 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 28,6 | 20 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 30,8 | 20 |
| Горох лущенный | 16,1 | 16 |
|  или горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |
| Морковь (до 1 января) | 7,5 | 6 |
|  или морковь (с 1 января) | 8 | 6 |
| Лук репчатый | 7,1 | 6 |
| Петрушка (корень) | 2,7 | 2 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 140 | 140 |
| ВЫХОД | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох подготавливают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованые морковь и лук, и варят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нареза кубиками; горох лущеный разварен, горошек консервированный – в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и горошек консервированный – мягкие; горох лущенный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп гороховый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 6,60 | 9,20 | 18,50 | 183,20 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,20 | 0,10 | 8,75 | 0,13 | 1,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Zn (мг) | I (мг) |
| 49,25 | 173,30 | 48,25 | 3,50 | 1,13 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_